

ACERCANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS

Buenas Prácticas Agrícolas
y Seguridad Alimentaria en
la granja para explotaciones
agrícolas pequeñas,
medianas y diversificadas
de producción de frutas
y vegetales

Basado en los estándares del programa de auditoría de
las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de
Manejo (GAP/GHP) del USDA

Una publicación del Departamento de Agricultura del
Estado de Washington

ACERCANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Buenas Prácticas Agrícolas
y Seguridad Alimentaria en
la granja para explotaciones
agrícolas pequeñas,
medianas y diversificadas
de producción de frutas
y vegetales

Basado en los estándares del programa de auditoría de
las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de
Manejo (GAP/GHP) del USDA



Autores

Tricia Kovacs

Departamento de Agricultura del Estado de Washington

Sue Davis

Departamento de Agricultura del Estado de Washington

Colaboradores

Personal de Auditores GAP/GHP del WSDA

Chuck Dragoo
Ken Frazier
Lonnie Marlin

Oficina de Cumplimiento y Extensión del WSDA

Claudia Coles
Katie Lynd
Betsy Levy

Oficina de Comunicación del WSDA

Kathy Davis

Programa Orgánico del WSDA

Brenda Book

Fotografía:

Meryl Schenker

Traducción al Español:

María Nathalia Carrillo

Agradecimientos a las siguientes granjas por permitirnos tomar fotografías de sus mejores prácticas para ser utilizadas en esta guía

Full Circle Farm, North Bend
Imperial's Garden, Wapato
Ralph's Greenhouse, Mt. Vernon
Skagit Flats, Mt. Vernon
Tahoma Farms, Orting
Centro de Extensión e Investigación de la WSU, Puyallup

Reconocimiento del Proyecto Acercando las Buenas Prácticas Agrícolas

Anfitriones de los recorridos dentro de las granjas

Alvarez Organic Farms, Mabton
Imperial's Garden, Wapato
Local Roots Farm, Duvall
Pheasant Fields Farm, Silverdale
Skagit Flats Farm, Mt. Vernon
Viva Farms, Burlington
Williams Hudson Bay Farm, Walla Walla

Auditores, Instructores y asociados en los talleres y eventos

Oficina de Cumplimientos y Personal de Extensión del WSDA

Tricia Kovacs
Sue Davis
Patrice Barrentine
Sherryl Stoltenow
Claudia Coles

Personal de auditoría GAP/GHP del WSDA

Chuck Dragoo
Ken Frazier
Darla Lindemeier
Lonnie Marlin
Epifanio Rodriguez
Ken Tuttle

Personal de auditoría GAP/GHP del USDA

Todd Mattos
Greg McNair

Facultad y Empleados de la Universidad del Estado de Washington

Andy Bary, Centro de Investigación y Extensión de la WSU, Puyallup
Colleen Donovan, Programa de granjas pequeñas de la WSU
Malaquias Flores, Programa de granjas pequeñas de la WSU
Doug Collins, Centro para la Agricultura Sostenible y Recursos Naturales de la WSU
Amy Moreno-Sills, Centro de Investigación y Extensión de la WSU, Puyallup
Holly Thompson, Extensión de la WSU en el Condado de Snohomish
Pat Munts, Extensión de la WSU en el Condado de Spokane
Jenelle Ottmar, Extensión de la WSU en el área de Grant-Adams

Otras Organizaciones Asociadas que nos brindaron la oportunidad de realizar presentaciones acerca de GAPs:

Bainbridge Graduate Institute
Cascade Harvest Coalition
Organicology
Seattle Neighborhood Farmers Market Association
Tilth Producers of Washington
Washington State Farm Bureau

Respaldo del Proyecto en Línea:

Jill Kunz, WSDA

Otros colaboradores del proyecto:

Billy Campbell



El proyecto Acercando las Buenas Prácticas Agrícolas y esta guía, fueron hechos posibles por medio del financiamiento del programa de Subsidios en Bloque para Cultivos Especializados del USDA.

Esta guía está disponible sin costo alguno (a menos que apliquen los cargos por envío) en inglés y en español, realizando su solicitud a la Oficina de Cumplimiento y Extensión por el número de teléfono 360-902-1905 o por correo electrónico oco@agr.wa.gov.

También puede realizar la descarga en línea en el enlace: www.agr.wa.gov/inspection/GAPGHP/guide.

Esta guía fue desarrollada como un recurso para asistir a las granjas y ranchos a medida que implementan las buenas prácticas agrícolas y mientras se preparan para las auditorías GAP/GHP. Escribir un plan de seguridad alimentaria utilizando los recursos y plantillas provistas en esta guía, es un buen punto de inicio, aunque no garantiza una auditoría exitosa. Los estándares GAP/GHP pueden cambiar a través del tiempo, así que se recomienda que revise la página en línea del WSDA que tiene información acerca de GAP/GHP para obtener la información más reciente:

<http://agr.wa.gov/inspection/FVInspection/GAPGHP.aspx>.



Contenido

Cómo Utilizar esta Guía 1

Antecedentes del Proyecto.....	1
Esta Guía.....	2

Auditoría de las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de Manejo..... 5

Cómo Empezar.....	5
¿Qué es GAPs y por qué es valioso para su Granja o Rancho? ...	6
Cronología.....	7
Posibles Exenciones.....	7
Fundamentos de la FSMA y Cronología Tentativa.....	7
Cómo Alcanzar el Estándar.....	8
Documentación Requerida por GAP/GHP.....	10
Ejemplo en la Granja.....	11
La Auditoría GAP/GHP.....	12
Plan de Seguridad Alimentaria.....	12
Solicitud de una Auditoría.....	13
Durante una Auditoría.....	14
Fracaso Automático.....	14
Después de una Auditoría.....	15
Costo de una Auditoría.....	16

Preguntas Generales 19

Implementación de un Plan de Seguridad Alimentaria.....	19
Trazabilidad y Simulacros de Retiro del Producto.....	20
Plan de Retiro del Producto.....	20
Simulacro de Retiro.....	20
Ejemplo de Simulacro de Retiro.....	22
Salud e Higiene del Trabajador.....	23
El Agua Potable.....	23
Capacitación y Prácticas de los Empleados y Visitantes.....	23
Lavado de las Manos.....	23
Sanitarios y Unidades de Aseo en el Campo.....	25
Áreas Designadas para Comer y Fumar.....	26
Salud de los Trabajadores.....	26
Visitas en la Granja o Rancho.....	27
Las Reglas para los Visitantes.....	27
Las Mejores Prácticas para Tener Visitantes en la Granja.....	27

Parte 1 • Revisión de la granja 29

Uso del agua.....	32
Evaluación del Agua.....	33
Cómo realizar un Muestreo del Agua.....	34
Toma de Decisiones Basadas en los Resultados de las Pruebas en el Agua.....	35
Tratamiento de las Agua Residuales.....	37
Animales/Animales silvestres/Ganadería.....	38
Ganadería y Aves de Corral Adyacentes a las Áreas de Cultivo.....	38
Interacción Intencional entre el Ganado y los Campos de Producción.....	38
Disturbios Ocasionados por Animales.....	39
Evitando la Contaminación Cruzada Ocasionada por Animales.....	40
Estiércol y Biosólidos Municipales.....	41
Suelos.....	42
Trazabilidad.....	43

Parte 2 • Actividades de Cosecha y Empaque en el Campo..... 45

Plan de Seguridad Alimentaria y Procedimientos Operativos Estándar.....	46
Evaluación Antes de la Cosecha.....	46
Higiene y Desinfección en el Campo.....	47
Ejemplo de respuesta en caso de un derrame de un sanitario portátil.....	48
Cosecha en el Campo y Transportación.....	49
Contenedores para la Cosecha.....	49
Prácticas de Cosecha para Minimizar el Riesgo de Contaminación Cruzada.....	50
Utilización de Herramientas Limpias y Desinfectadas para La Cosecha.....	50
Utilización de los Guantes.....	52
Limpieza y Mantenimiento adecuado de las Máquinas y Equipos de Cosecha.....	52
Traslado desde el Campo hasta las Áreas de Procesamiento y Almacenaje.....	53
Uso del Agua Post-cosecha.....	54
Empaque del producto.....	56
Trazabilidad.....	57

Parte 3 • Instalaciones de Empaque o Embalaje..... 59

Línea de Lavado/Empaque.....	60
Recepción.....	60
Salud e Higiene de los trabajadores.....	62
Normas en la Instalación/Planta de Empaque.....	63
Prácticas Generales de Mantenimiento.....	64
Control de Plagas.....	66
Trazabilidad.....	67

Parte 4 • Almacenaje y transporte..... 69

Áreas de Almacenamiento, Producto, Contenedores y Tarimas de Madera.....	70
Buenas Prácticas para Espacios Organizados y Limpios.....	70
Prácticas para Limpiar Derrames o Accidentes.....	71
Mantenimiento y limpieza de las Cajas para Empaque, Tarimas de Madera y Cestas Plásticas.....	71
Prevención de la Contaminación Ocasionada por Sustancias No Comestibles.....	72
Control de Plagas.....	73
Hielo y Refrigeración.....	74
Hielo y Agua Helada para el Enfriamiento los Productos.....	74
Almacenamiento en Frío.....	75
Carga y Transportación.....	76
Salud e Higiene Personal De los Trabajadores.....	77
Trazabilidad.....	77

RECURSOS

La mayoría de los recursos y plantillas se encuentran disponibles en formato Word en este [enlace](#), de esta manera usted los puede descargar y adaptarlos para el uso dentro de su granja o rancho.

For pdfs of the resources and templates included in the guide, click on the chapter header below.

La Auditoría GAP/GHP • Recursos.....	79
Preguntas Generales • Recursos.....	121
Parte 1 • Recursos.....	139
Parte 2 • Recursos.....	151
Parte 3 • Recursos.....	167
Parte 4 • Recursos.....	183



Cómo Utilizar Esta Guía

Acercando las Buenas Prácticas Agrícolas

Abriendo mercados para los ranchos y las granjas pequeñas, medianas y diversificadas



Los auditores GAP y los educadores del WSDA han empleado una gran cantidad de tiempo en caminatas a través de las granjas pequeñas y diversificadas, con el fin de aclarar la forma en la que se manejan estas granjas para la implementación de las GAP y la auditoría.

Antecedentes del Proyecto

Esta guía forma parte del proyecto Acercando las Buenas Prácticas Agrícolas (GAP, por sus siglas en inglés), del Departamento de Agricultura del Estado de Washington, que busca facilitar las mejores prácticas para obtener la seguridad alimentaria en las explotaciones agrícolas, desarrollando servicios de educación y extensión en apoyo a las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de Manejo (GHP, por sus siglas en inglés). El proyecto proporciona asistencia técnica a las explotaciones que se preparan para la auditoría GAP/GPH del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), así como también granjas que simplemente buscan implementar las mejores prácticas de seguridad alimentaria a nivel de la explotación, sin la intención de ser auditados. El personal del Departamento de Agricultura del Estado de Washington (WSDA) observó la necesidad de llevar a cabo este proyecto debido a las opiniones brindadas

“Ojalá hubiese podido asistir a un taller en la granja como éste cuando estaba escribiendo el primer plan de seguridad alimentaria de nuestra granja. Yo estaba abrumado con la información y las certificaciones exigidas por los mercados. Yo desrrolle un plan que funciono, pero tener un apoyo como éste habría sido de gran ayuda”.

David Young, Coordinador de Seguridad Alimentaria, Jardín Imperial, Wapato, WA



por los productores, las cuales fueron recogidas durante varios años a través de conferencias, talleres y encuestas. Todas las señales indicaron que las preocupaciones estaban incrementando en el tema concerniente a la seguridad alimentaria en el mercado y los requisitos reglamentarios, por lo que los productores de frutas y vegetales estaban buscando maneras asequibles de adaptar sus explotaciones para cumplir con estos estándares.

El objetivo principal del proyecto *Acercando las Buenas Prácticas Agrícolas* es identificar y compartir las mejores prácticas relacionadas con la seguridad alimentaria en las explotaciones agrícolas pequeñas, medianas y diversificadas de producción de frutas y verduras. El equipo WSDA también coordina talleres y herramientas para la comunidad agrícola, para compartir ejemplos de prácticas de cultivo seguro que cumplan con los estándares de la certificación GAP. El WSDA ha buscado involucrar a los productores a través de todo el proyecto, mediante la solicitud de preguntas, preocupaciones y ejemplos de soluciones exitosas. El proyecto también incorpora información actualizada acerca del Acta de Modernización de Seguridad Alimentaria (FSMA, por sus siglas en inglés) del FDA, regulaciones propuestas para la seguridad de los productos y otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria en la granja.

El equipo de este proyecto también pretende ayudar a los auditores GAP del WSDA, para que puedan servir mejor a los productores de explotaciones con operaciones agrícolas pequeñas y diversificadas. Los auditores con licencia, expertos en los estándares de la producción a gran escala y monocultivos, están recibiendo educación práctica, herramientas y recursos para ayudarles a entender los retos que enfrentan los productores a menor escala diversificada y a reconocer las soluciones concernientes a la seguridad alimentaria y al mantenimiento de registros que funcionan para estas granjas o ranchos.

Ésta guía

Esta guía está destinada a ayudar a los productores a medida que comienzan a implementar y documentar las buenas prácticas agrícolas para garantizar la seguridad alimentaria en las explotaciones, mientras se preparan para una auditoría de estas prácticas realizada por terceros. La información de esta guía está basada en los estándares de la auditoría de las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo (GAP/GHP). Con la finalidad de proveer información precisa y útil, el equipo del WSDA ha trabajado en estrecha colaboración con los auditores del WSDA, los cuales proveen las auditorías en el estado de Washington a través de un acuerdo de cooperación con el USDA.

El proyecto *Acercando las Buenas Prácticas Agrícolas* del WSDA, ha involucrado auditores y educadores para identificar las mejores prácticas y consejos que serán rentables en granjas o ranchos pequeños y diversificados, incluyendo aquellos con ganado y otros animales de granja. Este manual tiene como objetivo proporcionar información que ayudará a implementar buenas prácticas de seguridad alimentaria en la explotación y ofrecer a los auditores una guía básica de los problemas que más preocupan a dichos productores de granjas pequeñas y diversificadas.

El manual sigue la fluidez y la estructura general de la lista de verificación de la auditoría GAP/GHP del USDA, la cual proporciona una visión completa de los riesgos que usted debe considerar cuando se encuentre creando un plan de seguridad alimentaria ajustado a su granja o rancho. La lista de verificación será el documento guía seguido por el auditor cuando conduzca la auditoría GAP. Considere diseñar sus normativas, procedimientos operativos estándar (POE) y planes de acciones correctivas a medida que repase la guía, para empezar a desarrollar un boceto del plan de seguridad alimentaria, así sea para una auditoría o simplemente para ser utilizado como una referencia de las mejores prácticas a implementar en la granja.

Todas las auditorías GAP/GHP son voluntarias. La mayoría de los productores que buscan ser auditados lo hacen para cumplir con los requerimientos de un comprador en particular o para entrar en un nuevo mercado que requiere o prefiere una certificación de seguridad alimentaria realizada por terceros. Los productores pueden solicitar una auditoría para una o todas las secciones de la lista de verificación, llamadas “alcances.” Los productores a pequeña escala, con operaciones simples y con menos infraestructura, son más propensos a elegir ser auditados en las Preguntas Generales (requeridas para todas las auditorías), y las partes 1, 2, 3 y/o 4. Muchas explotaciones pequeñas solo necesitarán las Preguntas Generales y la parte 1 y 2, basado en las prácticas comunes de la mayoría de las granjas pequeñas diversificadas. Las secciones más relevantes de la lista de verificación de la auditoría GAP/GHP para las explotaciones pequeñas diversificadas son tratadas en detalle aquí:

- ✦ Preguntas Generales
- ✦ Parte 1 Revisión de la granja o rancho
- ✦ Parte 2 Cosecha y empaque en el campo
- ✦ Part 3 Instalaciones para empaque
- ✦ Part 4 Transportación y almacenaje

Las secciones restantes de la lista de verificación (6 y 7) no estarán abarcadas aquí, ya que generalmente aplican a explotaciones a gran escala o a los mayoristas / distribuidores, por lo cual estarían fuera del alcance del proyecto Acercando las Buenas Prácticas Agrícolas. (La Parte 5, Trazabilidad, ha sido incorporada en todas las secciones de la auditoría y ya no es un alcance separado.)

Cada capítulo proporciona detalles de las mejores prácticas para cada sección de la auditoría. Siguiendo la orientación y utilizando las hojas de trabajo recopiladas al final de cada capítulo, usted puede crear un boceto factible de un plan de seguridad alimentaria.

Ejemplo del lenguaje normativo, fotografías y ejemplos de las mejores prácticas están incluidos en esta guía para proporcionar información acerca de las estrategias que están siendo utilizadas por otras granjas del Estado de Washington, para cumplir con los estándares y servir de guía el desarrollo de un plan de seguridad alimentaria. Es posible que desee ajustar las normativas de la granja en algunos de los ejemplos desarrollar. Sin embargo, cada granja o rancho es único, y usted debe seguir los procedimientos recomendados para realizar la evaluación de riesgos, con el fin de desarrollar normativas que reflejan el perfil de riesgo de su explotación.

Para asistirlo en el desarrollo del plan de seguridad alimentaria y procedimientos operativos estándar únicos de su granja, se han incluido hojas de trabajo y plantillas relevantes a cada alcance de la auditoría, las cuales se encuentran anexas al final de cada capítulo. Ejemplos de normativas, hojas de trabajo y las plantillas también se incluyen en formato Word o Excel en una memoria USB, al igual que copias físicas en las carpetas o se encuentran disponibles en el sitio web del WSDA, en el enlace agr.wa.gov/inspection/GAPGHP/, para que puedan estar disponibles y ser adaptadas para su uso personal.

Auditoría de las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de Manejo

(GAP/GHP, por sus siglas en inglés)

Cómo Empezar



Mientras toma la decisión acerca de si necesita una auditoría de seguridad alimentaria realizada por terceros, o si simplemente desea utilizar esta guía para ayudarle a revisar y mejorar sus prácticas de seguridad alimentaria, usted puede que desee considerar cómo el programa de la auditoría GAP/GHP del USDA funciona y por qué otros están eligiendo recibir una auditoría. Esta introducción proveerá un resumen del programa GAP/GHP y tratará temas de actualidad que afectan la decisión de la participación por parte de los agricultores, así como también la documentación, costos y cómo se desenvuelve el proceso de una auditoría.

Este capítulo provee información acerca del programa y el proceso de auditoría de las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de Manejo llevadas a cabo por el USDA.



¿Qué es GAPs y por qué es valioso para su granja o rancho?

El programa de auditoría de las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de Manejo del USDA, es una auditoría voluntaria de la seguridad alimentaria y un programa de certificación para frutas y hortalizas, en las cuales se evalúan las prácticas de la explotación agrícola en contraste con los estándares establecidos por el USDA, con la finalidad de minimizar el riesgo de contaminación microbiana. Abarca el proceso de producción, empaque, manipulación y almacenamiento. Las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de Manejo, son términos genéricos para referirse a estas prácticas, las cuales pueden ser implementadas sin un programa de auditoría o puede ser auditado por varios entes privados, cada uno de los cuales tendrá variaciones en cuanto a los requisitos.

Muchos agricultores están interesados en implementar las GAP/GHP con o sin un paso de auditoría, con el fin de disminuir el riesgo de un problema de seguridad alimentaria y proteger de productos contaminados a los clientes y a sí mismos.

A medida que más compradores exigen a los productores y a los procesadores la certificación de seguridad alimentaria llevada a cabo por un tercer ente para poder vender en los mercados, tales como escuelas, hospitales y tiendas al por menor; incluso las explotaciones pequeñas se enfrentan a la presión para convertirse en certificados por GAP/GPH, aunque la certificación no es requerida por las regulaciones estatales o federales.

La auditoría de las GAP/GPH realizada por el USDA es valiosa en una variedad de mercados, como un respaldo de que los riesgos han sido evaluados y estrategias de mitigación efectivas han sido identificadas, comunicadas y informadas a los empleados y documentadas. Algunos compradores conducen sus propias auditorías de seguridad alimentaria o requieren otras certificaciones específicamente llevadas a cabo por terceros, mientras que otros realizarán preguntas o requerirán que las granjas llenen una lista de verificación de seguridad alimentaria en lugar de proveer documentos de certificación. Muchos de estos requisitos de mercado relacionados con las prácticas de seguridad están basadas en un estándar similar al de las GAP/GHP del USDA, y esta guía también pudiese ayudarle a prepararse para ellos. Es importante discutir los requerimientos de la

seguridad alimentaria con los compradores, para que usted esté al tanto y se prepare para satisfacer dichos requisitos.

Algunos productores también están interesados en GAP/GHP como un paso hacia la preparación para las próximas Reglas de Seguridad en los Vegetales y Frutas de la FDA, desarrollada tras la aprobación por parte del gobierno federal del Acta de Modernización de Seguridad Alimentaria (FSMA, por sus siglas en inglés). La FSMA establece los estándares mínimos, con base científica, para la producción y cosecha segura de las frutas y verduras. La ley es una reforma de gran alcance y representa un cambio del enfoque del FDA alejándose de la práctica de responder por casos de contaminación y dirigiéndose hacia la prevención de la contaminación en el suministro de alimentos de la nación. Las Reglas de Seguridad de Productos de la FDA serán obligatorias y se aplicarán a todas las explotaciones agrícolas, excepto aquellas que cualifiquen para recibir exenciones, lo cual será definido en las reglas finales.

Desde que la FSMA se convirtió en ley en 2011, los profesionales de la seguridad alimentaria han especulado que una explotación agrícola que quiera prepararse para la FSMA, le haría bien implementar las GAP. El 10 de julio del 2014, en una publicación del the-packer.com, reportó que “los funcionarios de la FDA dicen que la agencia considerará el historial de seguridad alimentaria de las compañías cuando estén priorizando las inspecciones en virtud de la Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria.” El artículo dice que “los productores y otras compañías les irá mejor bajo el nuevo sistema si ya están llevando a cabo buenos protocolos de seguridad alimentaria”.

Mientras que la FSMA no es el enfoque del proyecto “Acercando las Buenas Prácticas Agrícolas”, es importante abordarla brevemente, ya que forma una gran parte de la anticipación del tema de la planificación para la seguridad alimentaria y la cual ha sido provocada como resultado directo del comunicado del boceto de las Reglas de Seguridad para los Vegetales y Frutas asociado con la FSMA. Hasta septiembre del 2014, las normas aún siguen en el formato de borrador, lo que significa que los detalles son imposibles de discernir. Sin embargo, los principios fundamentales son claros. La FDA ha desarrollado un kit de herramientas para los productores que incluye una serie de hojas de datos informativos

que abarcan los tópicos relacionados con ciertos tipos específicos de productos frescos, los antecedentes de la FSMA, e información clave como el agua de uso agrícola, alternativas y variaciones. También hay información sobre

el proceso de la creación de la ley y preguntas y respuestas frecuentes. Para más información visitar [fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/FSMA/UCM360295.pdf](https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/FSMA/UCM360295.pdf) para obtener la información más reciente.

FUNDAMENTOS DE LA FSMA Y CRONOLOGÍA TENTATIVA

CRONOLOGÍA

- ✦ Se convirtió en ley cuando el presidente Obama la firmó el 04 de Enero de 2011
- ✦ Reglamento Final - En desarrollo hasta ahora, Julio del 2014
- ✦ Granjas y ranchos cubiertos por la FSMA, como se afirma en el boceto del reglamento, tendrán la siguiente cantidad de tiempo después de la fecha de vigencia (60 días después de que la reglamentación final se publique en el Registro Federal) para cumplir con las normas:
 - Las empresas muy pequeñas (valor promedio anual de los alimentos vendidos durante los tres años anteriores \leq 250.000 dólares) tendrían cuatro años después de la fecha efectiva para ajustarse a la normativa; para algunos requisitos relacionados con el agua, tendrían seis años.
 - Las empresas pequeñas (valor promedio anual de los alimentos vendidos en los tres años anteriores \leq \$ 500,000) tendría tres años para cumplir con lo dispuesto; para algunos requerimientos relacionados con el agua, tendrían cinco años.
 - Otros negocios tendrán dos años después de la fecha de vigencia; y cuatro años para cumplir con algunos de los requerimientos del agua.

EXENCIONES POTENCIALES

La regla de seguridad en los vegetales aplica a las granjas que cultivan, cosechan, empaquetan o retienen la mayor parte de las frutas y hortalizas, más aún cuando estas se encuentran en su estado crudo o natural (sin procesar).

De la manera como las reglas están actualmente escritas, algunas frutas y verduras pudieran ser elegibles para la exención si se encuentran en alguna de las siguientes categorías:

- ✦ El producto rara vez se consume crudo (el USDA finalizará una lista de productos clasificados en esta categoría).
- ✦ Recibirá procesamiento comercial para reducir adecuadamente la presencia de microorganismos (el USDA especificará los procesos que satisfacen el estándar).
- ✦ Se produce solamente para el consumo personal dentro de la granja o rancho.

Referirse a las directrices provistas en la página en línea de la FDA, para información más detallada en esta reglas generales: (fuente: [fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/FSMA/UCM360734.pdf](https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/FSMA/UCM360734.pdf))

Una explotación agrícola individual puede estar exenta de los requisitos en la FSMA (basado en el boceto actual de reglas), bajo las siguientes circunstancias:

- ✦ El valor anual de los alimentos vendidos en los tres años anteriores es \leq \$ 25,000
- ✦ La granja está ambos: ganando un promedio año de \leq 500.000 dólares en el período de los tres años anteriores Y está vendiendo más de su producto a los “usuarios finales cualificados” que a otros compradores. “Usuarios finales cualificados” se definen como:
 - El consumidor del alimento, o
 - Un establecimiento comercial de comida o restaurante en el mismo estado donde se encuentra la granja o rancho, o a menos de 275 millas de la explotación.

Cómo Alcanzar el Estándar

- Existe una amplia variedad de formas para alcanzar los estándares de seguridad alimentaria y asegurar el éxito de una certificación GAP. El éxito o el fracaso de la auditoría dependerán de la identificación y mitigación efectiva de los riesgos de seguridad alimentaria identificados alrededor y dentro de las operaciones específicas de una granja. Esta guía no garantiza una auditoría exitosa. Los ejemplos de formas innovadoras para satisfacer los requerimientos están distribuidos a través del manual y tienen por objeto mostrar el espectro de la planificación de la seguridad alimentaria, desde la alteración más pequeña a una mesa de lavado, hasta el uso de refrigeradores. Estos son ejemplos de soluciones a los retos de la seguridad alimentaria y representan algunas de las muchas opciones. En cualquier situación, el auditor necesitará determinar la idoneidad de la solución que su granja esté utilizando, y evaluará esa estrategia basada en lo bien que mitiga el riesgo de contaminación.
- No hay una manera correcta única de implementar las GAP; cada explotación posee procesos diferentes y por ende, el plan de seguridad alimentaria resultante será único de esa operación. El proceso de planificación de las GAP requiere que usted anticipe sus riesgos de contaminación únicos y desarrolle estrategias para prevenir y gestionar dicho riesgo. La lista de verificación de la auditoría GAP/GHP y esta guía, le proporcionará orientación sobre la forma en que el auditor evaluará y calificará su plan, teniendo en cuenta que las GAP, son realmente un plan personalizado que sigue consistentemente los principios para ayudar a minimizar el riesgo de contaminación microbiana de los productos de su granja.

Mi granja está certificada como orgánica. ¿Cómo interactúa esto con la certificación GAP? ¿Necesito tener ambas? ¿Son compatibles?

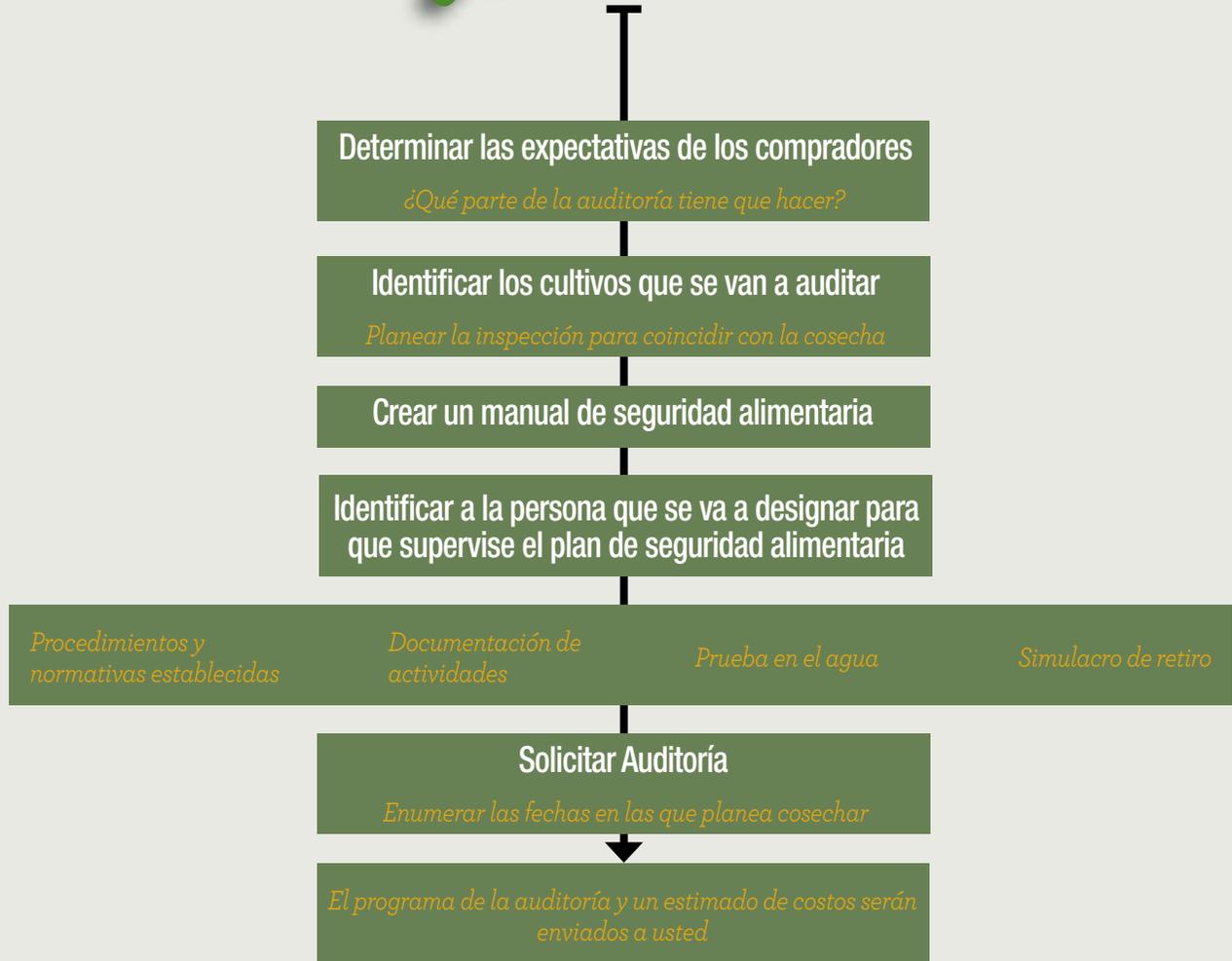
Los dos programas tienen metas y requisitos diferentes y su necesidad de tener ambas está determinada por las decisiones de mercadeo y el modelo de negocio que usted escoja.

Al igual que con la certificación orgánica, GAP se basa en un sistema de planificación o implementación de procedimientos operativos estándar y requiere registros completos. Si bien, los estándares orgánicos requieren que las operaciones prevengan la contaminación de los cultivos orgánicos ocasionados por la aplicación de materiales prohibidos y la prevención de mezclas de productos orgánicos y no orgánicos, la certificación GAP garantiza que la operación está siguiendo las prácticas para reducir al mínimo el riesgo de contaminación microbiana de los cultivos. Ambas regulaciones abarcan las prácticas desde la siembra hasta la cosecha, empaque, almacenamiento y transporte. Información más específica en respuesta a esta pregunta está provista en la hoja informativa del programa orgánico del WSDA en la sección de recursos de esta introducción.

Al igual que hay variaciones de una granja o rancho a otro, así también existe variedad en las prácticas de manejo que son apropiadas en un entorno y que puede no ser aceptables en otros. Distintas consideraciones son utilizadas en diferentes entornos. Una solución que se ajusta con la escala y prácticas de producción de una granja, puede ser inapropiado en otro entorno de producción, pero eso no significa que alguna de ellas está descalificada para ser certificada como GAP. De hecho, una auditoría GAP exitosa no requiere obtener el 100% de los puntos posibles. La auditoría está basada en aprobar/ reprobar, al alcanzar un mínimo del 80% de los puntos en cada sección.



CÓMO OBTENER UNA AUDITORÍA GAP



Fuente: Buenas Prácticas Agrícolas para granjas pequeñas diversificadas: Consejos y estrategias para reducir riesgos y pasar una auditoría, Ben Champan, Ph.D., Audrey Kreske, Ph.D., y Roland McReynolds, Esq. Publicado por la Asociación de Granjas de Carolina en asociación con la Universidad del Estado de Carolina del Norte Carolina, www.carolinafarmstewards.org. Re impreso con permiso.][Este texto ha sido traducido de su fuente original al español]

Documentación requerida por GAP/GPH

Primera vista, los documentos de orientación para la auditoría GAP pueden ser abrumadores. Sin embargo, muchos agricultores encuentran que a medida que repasan la lista de verificación, las prácticas que se requieren para realizar una auditoría exitosa ya están siendo aplicadas. Sin embargo, a menudo falta el plan de seguridad alimentaria escrito y un sistema de documentación, los cuales se requiere que reflejen claramente que el productor ha considerado sus riesgos únicos de contaminación, desarrollado planes de prevención de la contaminación y considerado cuidadosamente las acciones correctivas a tomar en caso ve que una estrategia de prevención no funcione como se pensaba. Dentro de cada ámbito de la auditoría, una puntuación exitosa aprobatoria es del 80%, lo que significa que la granja o rancho ha recibido el 80% de todos los puntos posibles en esa sección. Una puntuación perfecta es alcanzable. Si usted decide no aplicar medidas para ganar todos los puntos posibles de la lista de verificación, se asume una exposición mínima al riesgo. El estándar GAP no busca eliminar todos los riesgos de contaminación, pero por el contrario busca verificar su plan para mitigar la presencia de la misma en su granja.

No hay un texto modelo para un plan de seguridad alimentaria. Durante una auditoría el plan de seguridad alimentaria y sus procedimientos operativos estándar, serán cuidadosamente revisados para asegurarse de que reflejan con precisión el conjunto de prácticas únicas utilizadas en la explotación.



No hay reglas estrictas y rápidas de cómo cada granja debe enfrentar los riesgos de seguridad alimentaria. Para la certificación GAP, la explotación agrícola debe considerar los riesgos, escribir un plan para hacer frente a ellos y documentar que ese plan está siendo implementado. Para los efectos de la auditoría, no importa que tan buenas son las prácticas en la granja o rancho, si usted no lo ha registrado, entonces no lo ha hecho.

Todas las granjas que soliciten una auditoría GAP/GHP, deben tener un plan de seguridad alimentaria por escrito que sirva como guía o declaraciones de la meta de las prácticas de seguridad alimentaria en su granja. Como parte de esto, necesitará procedimientos operativos estándar (POE), los cuales son normativas y procedimientos que usted y sus trabajadores seguirán para alcanzar las metas de su plan de seguridad alimentaria.

Al revisar la lista de verificación de la auditoría GAP/GHP del USDA, mientras se prepara para la auditoría, usted observará que cada punto de la lista posee un espacio para una descripción, tiene algún valor y una abreviatura del documento, el cual puede estar en blanco o tener una D, P o R.

A continuación se indican los tipos de documentación que se requiere presentar durante la auditoría, utilizando las abreviaturas D, P y R, como se indica en la lista de verificación de la auditoría GAP/GHP del USDA:

Salud e higiene del trabajador

Preguntas		Puntos	SÍ	NO	N/A	Doc
G-3	El agua potable está disponible para los trabajadores.	10				R
G-4	Se requiere que todos los empleados y visitantes del lugar sigan las prácticas adecuadas de saneamiento e higiene.	10				P
G-5	La capacitación acerca de las prácticas adecuadas de saneamiento e higiene se proporciona a todo el personal.	15				D
G-6	Los empleados y visitantes siguen buenas prácticas de higiene/saneamiento.	15				
G-7	Los empleados que manipulan o empaican el producto se se lavan las manos antes de comenzar o regresar a trabajar.	15				

Este extracto de la lista de verificación de la auditoría GAP/GHP muestra cómo se organiza la información.

D - Documento

Cuando la lista de verificación muestra una “D” en la columna “Doc”, significa que la granja debe tener un procedimiento operativo estándar escrito (POE) en su plan de seguridad alimentaria que resuma su normativa y debe mantener los registros de las medidas adoptadas como se especifica en ellos, además de proporcionar otros documentos que puedan ser necesarios para demostrar que el plan de seguridad alimentaria está siendo implementando.

P - Política/ Normativa

Cuando aparece una “P” en la columna “Doc” de la lista de verificación, el plan de seguridad alimentaria debe incluir un procedimiento operativo estándar escrito o normativa que aborde específicamente el tema de la pregunta específica.

R - Record o registro

Una “R” en la columna “Doc”, significa que la granja debe mantener los registros relacionados con el tema, demostrando que las acciones fueron completadas. .

EJEMPLO EN LA GRANJA



TODAS LAS EXPLOTACIONES QUE SOLICITAN UNA AUDITORÍA DE LA PARTE 2 – Actividades de Cosecha y Empaque en el Campo, deben tener una evaluación previa a la cosecha (Pregunta 2-1 en la lista de verificación de la auditoría GAP/GPH), tener una normativa escrita de sus procedimientos operativos estándar y deben estar respaldados por los registros que demuestran que la evaluación ha sido realizada como está escrito. La evaluación debe incluir una revisión de la evidencia de los daños o intrusión en los cultivos ocasionados por animales domésticos o silvestres. Si la evaluación previa a la cosecha (u otra revisión del campo) indica que hay un riesgo de intrusiones excesivas de conejos en un campo de cultivo en hileras y que un coyote señuelo es una estrategia apropiada para minimizar esas intrusiones, la colocación de la trampa y el seguimiento regular de las señales que indican la intrusión de las plagas, debe ser documentado en un cuaderno u hoja de registro (R). El registro será revisado como parte de una auditoría bajo la Parte 1 –Revisión de la Granja (preguntas 1-12 y 1-13 en lista de verificación de la auditoría GAP/GHP). Los registros deben reflejar (puede ser en la forma de reportes de mantenimientos del cultivo o revisión de los registros del campo), que el personal está monitoreando la eficacia de la estrategia, haciendo ajustes basados en sus observaciones y tomando medidas correctivas cuando se encuentren evidencias de contaminación provocada por plagas en lugar de la práctica. Así, por ejemplo, los trabajadores agrícolas están capacitados para asegurarse de que el coyote señuelo está colocado (no que por ejemplo haya sido derribado por el viento durante una tormenta), y si encuentran excrementos de conejo en los cultivos, demostrar que están capacitados para colocar los banderines en el sitio del problema. Todas las cuadrillas de cosecha, son capacitadas para que no cosechen los productos dentro de un diámetro de cinco pies alrededor del banderín. Idealmente, esta capacitación del personal también estará registrada para que el auditor pueda ver que ha ocurrido.



CONSEJO DEL AUDITOR



Revise cuidadosamente la lista de verificación mientras se prepara para su auditoría. Preste especial atención a los cuadros que están sombreados. Donde N/A está sombreado, la pregunta debe ser respondida como SÍ o NO.

La auditoría GAP/GHP

Durante la auditoría GAP/GHP, el auditor utilizará la lista de verificación del USDA. La revisión de su POE, observaciones visuales y realizará un proceso de entrevista para determinar la respuesta de cada pregunta en lista de verificación. Su plan de seguridad alimentaria y los procedimientos operativos estándar escritos por usted para cumplir con los estándares GAP, serán la base para la auditoría GAP/GHP y permitirá que el auditor verifique que su plan cumple con los estándares. La documentación adjunta y los registros son necesarios con el fin de demostrar que su granja o rancho está siguiendo y documentando la implementación del plan.

SU PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Para aprobar la auditoría, debe tener un plan de seguridad alimentaria en el lugar y una designación por escrito de la persona encargada de supervisar e implementar el plan. Varios puntos de la lista requieren documentos, registros o normativas, y estos serán revisados durante la auditoría. Cualquier documento, registro o normativa faltantes resultará en la pérdida de puntos.

Para que su auditoría se desenvuelva con fluidez y exprese claramente que cumple con los estándares GAP, asegúrese de que su plan:

- Incluye un mapa que represente con precisión la granja, muestra el número de hectáreas o acres e incluya una descripción legal.
- Identifica cualquier área de producción secundaria de cultivos localizados en otras parcelas.
- Refleje con precisión las operaciones y prácticas de su explotación, incluyendo las prácticas de capacitación.
- Puede ser implementado en su granja o rancho tal cual como está escrito.
- Incluye procedimientos operativos estándar (POE) que definen las políticas/normativas y procedimientos a seguir.
- Designa a un individuo para que supervise el programa de seguridad alimentaria.

El operador también debe:

- Determinar qué documentar y registrar de acuerdo a la lista de verificación.
- Mantener los registros actualizados.
- Documentar cualquier acción correctiva tomada para demostrar el cumplimiento del plan escrito.

Todos estos materiales serán revisados por el auditor durante la auditoría GAP/GHP.

CONSEJO DEL AUDITOR



Múltiples cultivos pueden ser abarcados en una sola auditoría. Los operadores de granjas diversificadas han presentado preocupaciones de que cada uno de sus cultivos tuviese que ser auditado individualmente con el fin de cumplir con el estándar de la certificación. El USDA les permite a estas granjas cubrir todos los cultivos bajo la misma auditoría, siempre y cuando:

- Todos los cultivos se declaren durante la auditoría inicial.
- El plan de seguridad alimentaria aborde los riesgos asociados con cada uno de los cultivos.
- El auditor tenga la oportunidad de observar y las prácticas de cultivo y cosecha.

Si algunos de sus cultivos no están siendo cosechados durante el período inicial de la auditoría, el auditor puede que necesite conducir una auditoría sin previo aviso para observar la cosecha de los cultivos adicionales, si estos requieren prácticas de cosecha distintas. El auditor llamará con antelación para confirmar los días de cosecha antes de llegar al lugar para conducir una visita no programada.

SOLICITUD UNA AUDITORÍA

Las auditorías GAP/GHP del USDA, pueden ser solicitadas bien sea llamando a las oficinas del WSDA del distrito y al programa de inspección de vegetales y frutas:

- Oficina del Distrito de Yakima: (509) 249-6900
- Oficina del Distrito de Wenatchee: (509) 662-6161

Usted debe solicitar la auditoría inicial a más tardar dos (2) semanas antes del final de la temporada de cultivo / cosecha / empaque. La participación en este programa requiere de un acuerdo firmado del programa de verificación de la auditoría GAP/GHP y completar una forma para solicitar los servicios. Ambos documentos se pueden entregar al auditor en el momento de la auditoría.

Cuando realice la solicitud de la auditoría, usted necesitará proveer la siguiente información:

- Tipo de auditoría solicitada:
 - Auditoría de las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo del USDA
 - Auditoría armonizada de Buenas Prácticas Agrícolas para vegetales
- Nombre
- Número de teléfono
- Información del negocio- Nombre y dirección con la que desea aparecer en las lista de las explotaciones certificadas en el sitio en línea del USDA
- Dirección en dónde reunirse para realizar la auditoría
- Cultivos que le gustaría incluir en la auditoría (ej.: betabel, repollo, zanahorias, col rizada, papas)
- Primera elección (preferencia) de la fecha para realizar la auditoría
- Segunda elección de la fecha para realizar la auditoría
- Por favor confirmar que usted estará realizando la cosecha ese día: Sí/ No
- Para la auditoría de las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo, por favor indicar que alcances (secciones) de la auditoría usted está solicitando:
 - Preguntas generales (Necesarias para cualquier auditoría GAP/GHP)

- Parte 1 – Revisión de la granja (Necesarias para cualquier auditoría GAP/GHP)
- Parte 2 – Cosecha y empaque en el campo (Esta parte usualmente se hace como parte de una auditoría GAP/GHP)
- Parte 3 – Instalación o planta de empaque
- Parte 4 – Almacenamiento y transporte
- Parte 5 (Ya no es parte de las auditorías)
- Parte 6 – Distribución al por mayor/Terminal de mercados
- Parte 7 – Procedimientos preventivos de seguridad alimentaria

NOTA: La sección de Preguntas generales se requiere para cualquier auditoría GAP/GHP del USDA. Parte 1 y 2 –Revisión de la granja y Cosecha y empaque en el campo, se lleva a cabo en la mayoría de las auditorías GAP del USDA, ya que abarcan escenarios y actividades de la cosecha que se producen en todas las explotaciones agrícolas de frutas y verduras. Las partes 3, 4, 6 y 7 están disponibles para granjas o negocios que realizan dichas actividades. Por favor, confirme con sus compradores qué partes ellos requieren para que pueda obtener la auditoría que satisfaga sus estándares

También se les preguntará si es su primera auditoría. Si es así, también se le puede realizar las siguientes preguntas para ayudarle a confirmar que usted está preparado para la auditoría:

- ¿Había participado en una auditoría antes? (S/ N)
- ¿Ha revisado la lista de verificación de la auditoría de las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo del USDA? (S/ N)
- ¿Tiene un plan de seguridad alimentaria por escrito con los Procedimientos Operativos Estándar? (Requerido para la auditoría.) (S/ N)
- ¿Tiene normativas, documentos y los registros requeridos en la lista de verificación de auditoría? (Sus políticas o normativas, documentos y registros deberán estar fácilmente disponibles durante la auditoría.) (S/ N)



Durante una auditoría GAP/GHP el auditor revisará, con usted o el representante designado, su plan de seguridad alimentaria y sus procedimientos operativos estándar.

DURANTE UNA AUDITORÍA

- ✦ Sesión de apertura - Antes de comenzar la auditoría, el auditor revisará la información proporcionada en su solicitud de servicios de auditoría y explicará el proceso de la auditoría a todos los participantes. El auditor le recordará que la auditoría es voluntaria, confirmará las secciones de la auditoría que a usted le gustaría que ellos lleven a cabo, explicará los costos y describirá cómo funciona la misma. Durante esta reunión, el representante de la granja o rancho, llenará o entregará al auditor el Acuerdo de Participación. Este formulario se puede descargar del internet con antelación. Los auditados por primera vez tendrán que llenar un formulario para abrir una cuenta para los efectos de la facturación. En la sesión de apertura, a usted se le proporcionará una copia de la lista de verificación de la auditoría para que puedan seguirla en conjunto.
- ✦ Realización de la auditoría - Esto incluirá:
 - Revisión a fondo del Plan de Seguridad Alimentaria, incluyendo los procedimientos operativos estándar, políticas o normativas, documentos y registros.
 - Observación de los procesos y operaciones para determinar la adherencia al plan de seguridad alimentaria.
 - Entrevistas a los empleados.

- ✦ Tiempo del auditor para revisar y prepararse para el cierre de la reunión - después de la finalización de la auditoría en sí, el auditor tomará tiempo para revisar los hallazgos y emitir las notas claras que para finalizar la auditoría.
- ✦ Reunión de cierre - el auditor repasará los hallazgos de la auditoría con el productor, responderá preguntas y explicará sus observaciones. Usted también será informado acerca de cómo proporcionar retroalimentación (su opinión) al USDA acerca la calidad del servicio recibido durante la auditoría.

FRACASO AUTOMÁTICO

Hay varias maneras de que la auditoría sea considerada reprobada automáticamente mientras que la misma se está llevando a cabo. Una reprobación o fracaso automático significaría que la auditoría se detiene en ese punto y no se puede reprogramar hasta que el problema haya sido corregido. Estos posibles escenarios incluyen:

- ✦ La granja no tiene un plan de seguridad alimentaria por escrito en el lugar.
- ✦ No hay una persona designada para supervisar e implementar el plan.
- ✦ Un auditor encuentra evidencia de falsificación de registros.
- ✦ Los empleados no están siguiendo las prácticas de higiene que puedan poner en riesgo la seguridad del producto.
- ✦ Signos de presencia excesiva de insectos y roedores.
- ✦ Cualquier otra situación que cree un riesgo inmediato para la seguridad alimentaria.

¿Qué ocurre después de un fracaso automático?

- ✦ El auditor detendrá la auditoría, explicará la normativa y proporcionará la justificación de la suspensión.
- ✦ Si el auditor considera que existe riesgo inmediato de seguridad alimentaria, el mismo notificará al USDA. El USDA determinará si se deben tomar acciones a fondo.
- ✦ La granja o rancho debe completar el documento de acción correctiva por la no conformidad antes de volver a programar la auditoría.

CONSEJO DEL AUDITOR



Considere la posibilidad de organizar su plan de seguridad alimentaria, sus procedimientos operativos estándar y los documentos de respaldo en el orden en el que son solicitados en la lista de verificación de la auditoría GAP/GHP del USDA. Se realizará el repaso a través de una lista de verificación y si su documentación está en el mismo orden, puede ayudar a que la auditoría fluya más fácil y rápidamente, lo que le ahorrará dinero ya que las auditorías se cobran por hora.

EJEMPLO EN LA GRANJA



SALGUNAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS

LAS MANTIENEN SUS CUADERNOS u hojas de registro en carpetas con aros para la posterior revisión por parte del auditor. Otros los pueden colocar en las paredes o portapapeles. Es posible que desee tener registros individuales y portapapeles en su ubicación adecuada alrededor de la granja y luego transferir las hojas de datos y registros completados a las carpetas, para su custodia y fácil revisión por parte del auditor.



DESPUÉS DE UNA AUDITORÍA

Si la auditoría es exitosa:

- La auditoría será enviada al USDA para su aprobación.
- Una vez aprobada, el auditado recibirá una copia de la terminación de la auditoría y los certificados del WSDA y el USDA.
- La auditoría será publicada en el sitio web del USDA. (Sólo información positiva es publicada en el sitio web. La información negativa no es publicada.)
- La visita no programada será realizada como es requerido.
- La auditoría es válida por un año.

Si la auditoría falla:

- El auditor emitirá un reporte de acción correctiva que debe ser completada.
- Puede re enviar la solicitud para que la auditoría sea repetida. El periodo de tiempo necesario para volver a solicitario puede ser tan corto como un día o varias semanas, dependiendo de qué causó que la auditoría fallará o fuera reprobada.

Una gran variedad de recursos están disponibles para ayudarle a prepararse para la implementación de auditoría GAP, muchos de los cuales se hace referencia en este manual. Esta no pretende ser una guía completa; el objetivo es capturar los diferentes tipos de preguntas que los productores y representantes han presentado como parte de

¿Tengo que cumplir con el 100% con todas las alcances de la auditoría GAP para poder calificar para la certificación?

No, no necesita obtener una puntuación del 100%. Para poder tener una auditoría GAP exitosa y ser certificado, usted necesita el 80% del total de puntos posibles dentro de cada sección en la lista de verificación de la auditoría basada en la cual su granja está siendo auditada. Cada auditoría debe empezar con la sección de Preguntas Generales de la lista de verificación y usted debe aprobar esta sección antes de avanzar a la sección del alcance solicitado.



PREGUNTA DEL PRODUCTOR

nuestro proyecto de tres años Acercando las GAP. Las historias, fotografías y consultas grabadas, crean una imagen instantánea de los tipos de problemas que enfrentan las explotaciones agrícolas a pequeña escala y diversificadas, y la idea es compartir algunas opciones de bajo costo para hacer frente a esos desafíos.

¿Cómo puedo estimar el costo de la auditoría?

Generalmente deberá asumir que la auditoría en sí tendrá una duración aproximada entre dos y siete horas. La cantidad de tiempo necesario variará en función del tamaño, el alcance y el tipo de auditoría solicitada. Una granja a pequeña escala operada por el dueño que cultiva un solo cultivo, podría tomar sólo un par de horas, pero una granja grande diversificada tomaría significativamente mucho más tiempo. La distancia que un auditor requiere recorrer para viajar desde y hacia el lugar también impactará el costo también, sin embargo este costo se proyecta más fácilmente comparado con la cantidad de tiempo que el auditor tendrá que emplear en las instalaciones con la finalidad de completar la auditoría.



PREGUNTA DEL PRODUCTOR

CONSEJO DEL AUDITOR



Si sabe de alguna una explotación vecina que este programando una auditoría, puede coordinar con el productor de dicha granja para que su solicitud sea realizada en los mismos días subsecuentes. La posibilidad de concordar con los itinerarios, dependerá de la variedad de cultivos en cada granja, la estación, programación de la cosecha y otras variables.

COSTO DE UNA AUDITORÍA

En el día de la publicación, el WSDA cobra \$75 por hora, incluyendo el tiempo de viaje y el cobro de las millas desde y hacia el lugar. La tasa federal de servicios de auditoría es de \$ 92 por hora, por auditor, incluyendo el tiempo de viaje hacia y desde el sitio y cualquier tiempo de preparación necesario para realizar la auditoría. El WSDA cambiará la tarifa a la utilizada por el USDA en el futuro cercano. Los auditores del WSDA intentarán programar auditorías múltiples en una sola región cuando sea posible, de esa manera los costos del viaje pueden ser compartidos entre varias explotaciones vecinas.

Para muchas granjas, el costo de la auditoría representa una mínima preocupación menor comparada con el costo del tiempo a pagar al personal para prepararse para la auditoría. Desde escribir un plan de seguridad de alimentaria y los POE para el desarrollo y mantenimiento de los sistemas de documentación, esto puede ser un costo difícil de ser estimado y es específico para cada granja. La mayoría de los productores comienzan a planificar una auditoría por primera vez durante el invierno del año anterior, mientras que los campos están menos ocupados con actividades pendientes. Esta guía y otros recursos tienen como objetivo ayudarle prepararse para la auditoría con la finalidad de reducir el tiempo empleado en investigar los estándares y requisitos.

Implementación de un Plan de Seguridad Alimentaria



LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTAS P-1 Y P-2

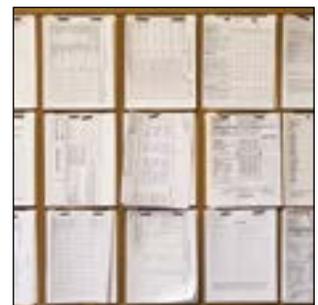
Las Preguntas Generales son siempre requeridas como parte de la auditoría GAP/GHP, independientemente del alcance seleccionado. Una auditoría exitosa, es aquella en la que la granja o rancho recibe al menos un 80% de la puntuación posible dentro de cada sección, así que obtener el 80% de esta sección es necesario para poder pasar a la siguiente porción de la auditoría.

Una auditoría empieza con la revisión en el lugar de su plan escrito de seguridad alimentaria, para determinar si cumple con los estándares GAP/GHP de seguridad alimentaria. El plan escrito debe incluir Procedimientos Operativos Estándar (POE) de seguridad alimentaria, documentos de soporte y registros de datos para las preguntas de la lista de verificación que los requieren. Juntos, estos demostrarán que usted ha desarrollado un programa GAP/GPH en su explotación agrícola que cubre todos los ámbitos o secciones de la auditoría que usted ha solicitado y refleja el ambiente único de cómo opera su granja o rancho.

Su granja o rancho debe tener una persona específica designada (por escrito), que sea responsable de la implementación y supervisión del programa de seguridad alimentaria. El auditor solicitará hablar con el representante de seguridad alimentaria designado durante la auditoría, para determinar si él o ella es conocedor y está al tanto de todos los aspectos del programa de seguridad alimentaria. Tiene sentido que esta persona sea la que se reúna con el auditor el día de la auditoría. La auditoría no proseguirá a menos que estos dos estándares se cumplan.

La respuesta a las preguntas P-1 y P-2 deben ser "Sí" para así poder continuar con la auditoría.

Esta sección abarca la implementación del plan de seguridad alimentaria, trazabilidad y salud e higiene de los trabajadores



La documentación puede ser mantenida de una manera que funcione para su granja, pero debe estar disponible para ser revisados fácilmente por el auditor.

Trazabilidad y Simulacros de Retiro del Producto

Usted debe proveer evidencia de que su granja o rancho posee un plan de trazabilidad disponible y que ha realizado un simulacro de retiro del producto de manera exitosa. La trazabilidad y un programa de retirada del producto es esencial en caso de tener que realizar una llamada a retirar productos adulterados, bien sea como resultado de una contaminación microbiana, contaminación física o inclusive si el producto ha sido etiquetado erróneamente.

Por supuesto que establecer un sistema para identificar el origen del producto no impedirá que ocurra un evento de contaminación, pero permitirá reducir la diseminación de la misma a otros productos cultivados o manipulados en el mismo lote o tanda. También, la información recolectada durante el simulacro de rastreo de origen, puede ayudar a identificar vías subestimadas que pudieran ocasionar contaminación potencial.

Un plan de trazabilidad le permite rastrear el producto cosechado un paso hacia adelante y un paso hacia atrás. Esto significa que debe determinar a quién se lo vendió (un paso adelante) y le permite determinar de qué campo de producción fue cosechado (un paso atrás).

An on-farm traceability plan will look different at each farm, but at a minimum, should:

- ✦ Recolectar suficiente información para rastrear el producto un paso atrás y uno hacia adelante.
- ✦ Registrar si el producto proviene de un solo campo o un grupo de ellos.
- ✦ Documentar el producto que será almacenado antes de empacarlo.
- ✦ Registrar el productor, área de producción y el año.
- ✦ Incluir la fecha o grupo de fechas en la que ocurre la cosecha.
- ✦ Documentar cualquier mezcla de productos después de la cosecha.
- ✦ Utilizar registros de cultivos de producción, mapas de la explotación, facturas de envíos, boleto de pesaje y registros de almacenamiento.

En la instalación o planta de empaque, el sistema de trazabilidad debe incorporar lo siguiente:

- ✦ Las cajas empacadas o embaladas para ser despachadas deben estar identificadas de manera que el producto pueda ser rastreado hasta su origen en la instalación de empaque.
- ✦ Si la granja o rancho posee varias instalaciones de empaque, las etiquetas en el envase deben ser exclusivas para identificar de qué planta o instalación de empaque fueron enviados los productos.
- ✦ Los envases deben mostrar la fecha de empaque, la cual debe estar vinculada con el sistema de numeración de rastreo de la explotación.

Usted tendrá que establecer un sistema que corresponda con las áreas de producción, cosecha, prácticas de empaque y envío o sistema de facturación de su explotación. Esta información le permitirá identificar cualquier otro producto del mismo lote que pudo haber sido contaminado y le ayudará a determinar si debe, cuándo y cuánto producto ser retirado del mercado.

PLAN DE RETIRO DEL PRODUCTO

El plan de trazabilidad debe incluir los procedimientos de rastreo de origen y retiro del mercado, además de la información para contactar a las personas en el equipo de retiro y la de las personas que recibieron los productos. Idealmente, el plan debe tener documentos listos para ser utilizados como formularios con la información para contactar a los clientes en caso de retiradas/rastreo de origen (especificando a quien se contactó, fecha, hora y el propósito de la llamada), registro del historial del cultivo, cuadernos/hojas de registro para trazabilidad, etc. Estas formas deben ser utilizadas para rastrear el origen de un producto y rendir cuentas por otros productos distribuidos desde el mismo punto de origen que caen bajo el escenario de retiro.

SIMULACRO DE RETIRO

Si la auditoría es *sólo*, para una revisión de la explotación agrícola y/o cosecha en el campo, y es *el primer año en el que se solicita la auditoría*, entonces un simulacro de retiro no será requerido. De otra manera, el simulacro de retiro es requerido para todas las auditorías. Tendrá que llevar a cabo un simulacro de retiro cada año a partir de entonces y aportar pruebas de haberlo realizado en los 12 meses previos a la auditoría.

Un simulacro de retiro es un ejercicio de práctica para determinar que tan eficiente es el sistema de trazabilidad y cómo funcionaría en el evento que necesite traer el producto de regreso del mercado. Durante el simulacro de retiro, la explotación agrícola toma los pasos para determinar a dónde el producto fue despachado y si es posible o no retornarlo a su origen o removerlo de la cadena de mercadeo. Cuando se realiza un “simulacro de retiro”, se debe crear un escenario de un problema con un producto entregado. Luego se sigue el plan de trazabilidad y retiro, asentando la fecha y hora en la que se realiza el contacto. El simulacro de recuperación debe conciliar lo más cercano al 100% como sea posible de todo el producto afectado. Haga copias de todos los materiales de apoyo para mostrar cómo se produjo la reconciliación. **ASEGÚRESE DE ESCRIBIR O ESTAMPAR A TRAVÉS DE TODAS LA COPIAS DE LOS MATERIALES DE APOYO LA FRASE “SIMULACRO DE RETIRO”.**

CONSEJO DEL AUDITOR



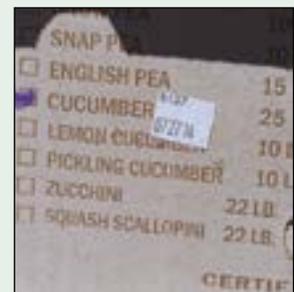
Mientras más detallada sea la información para realizar la trazabilidad de sus productos, puede ser menor la cantidad que deberá llamar a retirar en caso de que exista una preocupación de seguridad alimentaria relacionada con los mismos. Por ejemplo, si usted sólo sabe la fecha de la cosecha, tendrá que realizar el llamado a retirar todo el producto que fue cosechado ese día. Si usted conoce la sección del campo o área más pequeña, solo tendrá que realizar el llamado de retiro de los productos provenientes de esa área, reduciendo así la pérdida de ingresos ocasionados por cualquier accidente.



UNA GRANJA DIVERSIFICADA

localizada en el Estado de Washington, identifica cada campo con un color, basado en la coloración de los edificios e instalaciones, portones u otras características identificables en ese campo. Dentro de cada lote o sección, ellos utilizan estacas de riego numeradas para identificar cada uno de ellos. Así que para el campo azul, el producto puede ser rastreado a B1, B2, B3, etc. Estos números se mantienen con el producto durante todo el proceso, desde la cosecha, lavado, empaque y luego se colocan en la factura cuando el producto es entregado. De esta manera, si el cliente tiene un problema o recibe alguna queja por parte de los consumidores, ellos pueden contactar a la granja y proveer el número del lote que se encuentra en la factura y así la granja pueda realizar el llamado para retirar el producto proveniente de un sitio de cosecha muy específico. Otra granja otorga a cada plantación un número exclusivo que se coloca en una hoja de cálculo. Cuando el producto de esa plantación es cosechado, se coloca un papel identificando el número de la plantación el cual se mantiene con él durante el lavado y empaque. Una etiqueta es generada desde la computadora con el número de la plantación y la fecha, y esta es adherida en cada caja de entrega. Los clientes pueden llamar después con el número de la plantación y la fecha, si llegaron a identificar una preocupación de seguridad alimentaria. Así, cualquier otro producto puede ser llamado a retirarse del mercado al revisar la hoja de cálculo que muestra los otros productos de ese lote que fueron enviados y el lugar al que se despacharon.

EJEMPLO EN LA GRANJA



El auditor revisará el plan escrito de trazabilidad y retiro, junto con los datos del simulacro de retiro y evaluará que tan efectivo sería el plan dado el ambiente operativo y los datos e información que usted fue capaz de conciliar basado en los números suministrados por el cliente hipotético en su simulacro de retiro.

EJEMPLO DE SIMULACRO DE RETIRO

Un cliente notifica a la granja o rancho que hay evidencia de que existe la presencia de aceite de motor en 10 cajas de lechuga recibidas ayer. En un simulacro de retiro usted rastreará de regreso el producto utilizando el número del lote suministrado por el comprador, para determinar:

- Fecha de la cosecha – para ayudar a determinar las aplicaciones en el suelo, maquinaria utilizada en el terreno y otros datos específicos de ese día de trabajo.
- Cualquier otro tratamiento del producto, tales como el lavado, envasado, con el fin de identificar el posible contacto con el contaminante.
- Fuentes potenciales de aceite– maquinaria, uso de la tierra adyacente, área de empaque, transporte y almacenaje.
- Determinar si otros cultivos de su granja o rancho fueron afectados.
- Determinar si el producto afectado fue vendido a otros compradores.
- Determinar si/ cuando realizar la llamada de retiro del producto.

LISTA DE VERIFICACIÓN DEL PLAN DE RETIRO

- ☛ Crear una lista de contactos del comprador/cliente. Asegurarse de actualizar anualmente los nombres, números de teléfono y direcciones de correo electrónico.
 - El club de distribuidores o restaurantes: tener dos contactos en el dpto. de compras/dpto. de envíos
 - En su propio CSA: todos los miembros por correo electrónico o sitio en línea.
 - Mercado de productores/ puesto de verduras: página en línea para que los clientes puedan buscar información, suscribirse a los correos, letreros publicados en el mercado o en la carretera.
- ☛ Crear una lista de contactos para llamada de retiro: la lista debe incluir los nombres y números de teléfono de los representantes de los medios, autoridades apropiadas (FDA, NCDA y CS, etc.) su compañía de seguro y su consejero legal.
- ☛ Identificar el problema (riesgo químico, físico o microbiológico) y evaluar los riesgos de salud.
- ☛ Determinar los números del lote y productos involucrados. (Sólo fresas o un día entero de cosecha de todos los vegetales, etc.)
- ☛ Determinar las cantidades involucrada (envases, cajas, etc.)
- ☛ Determinar el inventario actual en las premisas.
- ☛ Determinar la cantidad del producto en el mercado.
- ☛ Identificar los clientes/compradores que han recibido el producto.
- ☛ Reunir los documentos pertinentes a los productos afectados
 - Entradas y salidas del terreno asociado con el número del lote, número de inundaciones, actividad de animales silvestres, un empleado enfermo, aplicación de abono, etc.
- ☛ Ud. necesitará determinar:
 - La cantidad total de producto que se sospecha que ha sido enviado/entregado
 - La cantidad total del productos que se sospecha que aún esté en propiedad del comprador
 - La cantidad total de producto que se sospecha que el comprador ha enviado
 - Cualquier producto desechado
- ☛ Después de completar el simulacro de retiro, resumir los problemas encontrados durante el simulacro y cómo debería cambiar el plan para mejorarlo. Por ejemplo, tomarse más de dos horas y no poder rendir cuentas por el 100% del producto.

Fuente: Buenas Prácticas Agrícolas para granjas pequeñas diversificadas: Consejos y estrategias para reducir riesgos y pasar una auditoria, Ben Chapman, Ph.D., Audrey Kreske, Ph.D., y Roland McReynolds, Esq. Publicado por la Asociación de Granjas de Carolina en asociación con la Universidad del Estado de Carolina del Norte Carolina, www.carolinafarmstewards.org. Re impreso con permiso. [La información presentada en este cuadro ha sido traducido de la fuente original al español]

Salud e Higiene del Trabajador

Los empleados y visitantes, pueden ser vectores efectivos de transmisión de contaminación microbiana, que puede pasar desde las personas hasta los equipos o productos y luego a los consumidores. Los operadores deben entender cómo minimizar estos riesgos, comunicar estas normativas y verificar que las prácticas son cumplidas.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

Preguntas G-3 hasta la G-15

EL AGUA POTABLE

El agua potable debe estar disponible para todos los trabajadores para beber y para lavarse las manos, de manera de reducir el riesgo de contaminación microbiana. La auditoría solicitará que usted presente la documentación que muestra que el agua disponible para estos usos es potable. Toda el agua de origen municipal es potable (por ley) y los registros deberían de estar disponibles a través de la municipalidad. El agua de pozo profundo puede ser potable, pero tendrá que realizar pruebas de potabilidad llevadas a cabo por un laboratorio cualificado. El agua superficial debe asumirse como no potable, pero pueden realizarse pruebas y ser tratada para alcanzar el estándar requerido.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTA G-3

CAPACITACIÓN Y PRÁCTICA DE LOS EMPLEADOS Y VISITANTES

Todos los empleados y visitantes de la granja o rancho o puesto de venta de vegetales/verduras, deben conocer y seguir las prácticas adecuadas de limpieza e higiene.

Los empleados deben ser capacitados en la limpieza e higiene adecuada. También se debe mantener registros demostrando que esta normativa es reforzada regularmente y que los empleados son evaluados para determinar si es necesario un repaso o capacitación de seguimiento para asegurar su cumplimiento. Mientras se encuentre en el sitio, el auditor realizará observaciones de las prácticas de limpieza e higiene de los empleados y visitantes como una referencia de que tan bien el plan de seguridad alimentaria y normativas de salud e higiene están siendo implementadas.

LAVADO DE LAS MANOS

Es de particular importancia la práctica del lavado de las manos antes de empezar a trabajar o después de utilizar el sanitario o baño. Los empleados que regresan a trabajar después de usar el sanitario deben lavarse las manos adecuadamente para así disminuir al mínimo el riesgo de transmitir enfermedades que son albergadas en el tracto intestinal humano. La

EN LA PARTE INFERIOR SE ENCUENTRA LA SECCIÓN DE LIMPIEZA E HIGIENE de una Normativa de Cosecha en el Campo utilizada por una granja diversificada en el Valle de Yakima. Cada granja tendrá modificaciones que reflejan las prácticas en el sitio, pero también podrían ser útiles como punto de partida ya que abarca los componentes claves de la limpieza e higiene de los empleados.



- ❖ Las manos deben ser lavadas y desinfectadas antes de comenzar a trabajar o empezar el período de receso, también después del receso y al finalizar el trabajo.
- ❖ Los niños o infantes no están permitidos en el campo.
- ❖ Los animales no están permitidos.
- ❖ No se permite comida a menos de 20 pies de distancia del producto.
- ❖ No se permite el uso de drogas, alcohol o tabaco:
 - Uso de cualquiera de estas sustancias en el campo resultará en terminación inmediata.
- ❖ No se debe usar joyas o ropa con rocas pequeñas (adornos) durante la cosecha o las tareas generales en el campo.
- ❖ No se permite a los cosechadores el uso del celular a menos que:
 - Exista una emergencia.
 - Llamada del gerente o encargado (capataz) acerca de seguridad alimentaria.

Preguntas G-7 hasta la G-9

granja o rancho debe publicar letreros que sirvan de recordatorio

a los empleados acerca de la práctica del lavado de las manos y dichos letreros deben ser legibles e inteligibles, lo cual puede requerir que sean adaptados al lenguaje nativo otro del inglés. La lengua nativa dominante hablada es la que determinará en qué idioma se requiere proveer los letreros. De lo contrario, para lenguajes adicionales, es suficiente colocar representaciones gráficas de las instrucciones. Si los empleados que manipulan el producto están regresando a trabajar sin lavarse las manos y ningún líder toma acciones correctivas inmediatamente, el auditor detendrá la auditoría y será considerada automáticamente insatisfactoria.

El auditor revisará que los letreros que indican el requerimiento del lavado de las manos y la localización de las instalaciones de aseo estén publicados claramente y que los sanitarios e instalaciones en el campo estén limpios y mantenidos adecuadamente.



PREGUNTA DEL PRODUCTOR

¿Si mi estación para el lavado de manos se encuentra al aire libre, necesito recolectar el agua y desecharla?

El agua no debe correr libremente en los terrenos, ya que los zapatos y botas de los trabajadores pueden conducir bacterias hacia dentro de las áreas de almacenamiento o cualquier área adyacente de producción o empaque. Un drenaje de grava puede funcionar, siempre y cuando tenga la capacidad para absorber el agua sin crear acumulación. Si tiene que recolectar y desechar el agua residual, la zona de vertido debe estar lejos de la zona de producción o empaque (embalado) y no debe ser una fuente de contaminación para el agua de riego. El agua debe ser vertida en un área en las que los trabajadores y visitantes no caminen a través de ella cuando vayan o vengán del campo o las áreas de empaque.



EJEMPLO EN LA GRANJA



LAS ESTACIONES PARA EL LAVADO DE LAS MANOS

Las estaciones para el lavado de las manos pueden variar desde construcciones rudimentarias hasta sanitarios de servicio completo con lavamanos, pero todas deben tener los componentes básicos requeridos:

- agua potable
- toallas o servilletas desechables
- papel higiénico
- jabón para las manos
- bote para la basura con tapa



LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTAS G-9 Y G-10

SANITARIOS Y UNIDADES DE ASEO EN EL CAMPO

Las unidades de aseo en el campo deben estar mantenidas en un itinerario regular de limpieza y abastecidas con un surtidor de jabón para las manos, toallas o servilletas desechables y agua potable para el lavado de las manos. Las buenas prácticas pueden incluir asegurarse de que el agua que proviene del lavamanos no se estanque, lo cual crearía un riesgo de traslado de agentes contaminantes a los campos de producción. Las servilletas desechables deben ser descartadas en un cesto de basura con tapa que se controle con un pedal.



Las unidades de aseo en el campo deben incluir instalaciones adecuadas para el lavado de las manos, así sea que se encuentren en el campo o cerca de la instalación de empaque.

ÁREAS DESIGNADAS PARA COMER Y FUMAR

PREGUNTA G-11

Las áreas de cosecha en el campo y planta o instalaciones de empaque, deben indicar con letreros y a través de la capacitación de los empleados cuáles son las áreas designadas para comer y fumar. También, las áreas de comer y fumar deben estar excluidas de los sitios donde se manipulan los productos o alimentos. Para los trabajadores que cosechan en el campo, esto puede significar que deben estar en los bordes de los campos o calzadas para el acceso de los vehículos alejadas de los cultivos. Las botellas con agua son una excepción y son permitidas en las áreas de trabajo mientras se mantenga en un contenedor plástico cerrado alejado de las áreas de faena cuando no se estén utilizando. El auditor revisará los sitios de trabajo y



Las áreas designadas para comer y beber pueden estar al aire libre localizadas al lado del terreno o en un cuarto en una planta de empaque u oficina.

PATÓGENOS A MENUDO TRANSMITIDOS POR ALIMENTOS DEBIDO AL CONTACTO CON EMPLEADOS INFECTADOS

Patogeno	Síntomas
Virus Hepatitis A	Fiebre, ictericia y vómito
Especies de Salmonela species	Naúsea, vómito, diarrea, fiebre
Especies de Shigella calambre	Diarrea, fiebre, calambre
E. coli 0157:H7	Dolor abdominal severo, diarrea líquida, vómito
Staphylococcus aureus	Diarrea, náusea, vómito
Streptococcus pyogenes	Fiebre, dolor de garganta con fiebre

Reimpreso con permiso de los Asesores de Plantas y Plagas, Extensión Cooperativa Rutgers, Estación Experimental Agrícola de New Jersey

no otorgará los puntos para esta sección si observa cualquier tipo de comida, bebida, presencia de tabaco o personal fumando en el área donde se manipulan los alimentos.

SALUD DE LOS TRABAJADORES

Los trabajadores enfermos son vectores de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los dueños y encargados de la granja

PREGUNTAS DESDE LA G-12 HASTA LA G-14

o rancho deben capacitar a los empleados para que identifiquen cuando están enfermos y se queden en sus casas o sean asignados temporalmente a labores que no los coloquen en contacto directo o indirecto con el producto. Los gerentes y supervisores deben estar familiarizados con los síntomas de enfermedades diarreicas y otros padecimientos contagiosos. Otros signos visibles que deben provocar preocupación y acción por parte del empleado o supervisor son las lesiones abiertas como forúnculos, llagas, heridas infectadas o cualquier fuente de contaminación microbiana que pudiese entrar en contacto con el alimento y las superficies que entran en contacto con el mismo. El auditor puede realizar preguntas al supervisor para determinar su conocimiento y habilidad para reconocer a un trabajador enfermo o lesionado que debe ser reasignado fuera del contacto directo o indirecto de los productos frescos.

La explotación debe considerar la posibilidad de que los productos frescos entren en contacto con sangre u otros fluidos corporales. El plan de seguridad alimentaria debe incluir una normativa de cómo se manipulará y desechará el producto y cómo las superficies de contacto serán aseadas en el evento que ocurra el contacto con fluidos corporales.

Si un trabajador posee o adquiere cualquier tipo de cortada, herida o lesión en el sitio de trabajo, él o ella deben recibir primeros auxilios antes de continuar trabajando. Aún un corte o rasguño pequeño debe ser cubierto para prevenir la contaminación potencial del producto. Los trabajadores deben ser capacitados para reportar la lesión así como también buscar primeros auxilios y orientación en si pueden regresar a trabajar con el producto o si necesitan ser reasignados a otra labor que no requiera el contacto directo o indirecto con el producto fresco.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PERSONAL APLICANDO MATERIALES PRE Y POST-COSECHA

PREGUNTA G-15

Si la granja o rancho utiliza materiales pre cosecha como fertilizantes o pesticidas, o materiales post-cosecha como ceras o fungicidas, el empelado debe tener el conocimiento del uso seguro y apropiado de los mismos. El auditor revisará los registros, entrevistará a los empleados o (en el caso del uso de materiales restringidos), revisará la licencia federal o estatal sostenida por el personal utilizándolos o la persona que supervisa el uso de dichos materiales.

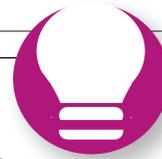
VISITAS EN LA GRANJA O RANCHO

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTAS G-4 Y G-6

Los procedimientos operativos estándar deben contener las normativas y procedimientos relacionados con los visitantes. Estos pueden ser tan sencillos o complejos según como sean necesarios de acuerdo al tipo de granja que usted está operando y qué tipo de visitantes son esperados.

CONSEJO DEL AUDITOR



Durante una auditoría, el auditor debe ser tratado como cualquier otro visitante, así que si se le solicita utilizar la estación de lavado de las manos a un visitante y registrar la entrada, entonces se le debería de solicitar al auditor lo mismo.



Marcar claramente las áreas que son públicas (a la derecha de la cuerda o soga) y áreas que son reservadas para el proceso de empaque, es una buena práctica para asegurarse de que los visitantes del puesto de verduras/vegetales no creen problemas potenciales de seguridad alimentaria.

LAS REGLAS PARA LOS VISITANTES DEBEN INCLUIR

- ✦ Se requiere lavarse las manos con jabón y agua antes de entrar a los campos y después de haber utilizado el sanitario (baño).
- ✦ No fumar o comer, excepto en las áreas designadas.
- ✦ No se permiten mascotas en la granja o en los campos.
- ✦ Todos los contenedores o baldes para cosechar (recolectar el producto) usted mismo, deben ser aseados y desinfectados antes de entrar a los cultivos. (Una granja en Washington provee baldes desinfectados para la recolección y los visitantes transfieren el producto a sus propios contenedores para llevarlo a la casa).
- ✦ Si usted tiene otras normativas o procedimientos en sus procedimientos operativos estándar, estos deben ser reforzados con todas las personas, (incluyendo a los visitantes), a menos que este señalado de otra manera.

LAS MEJORES PRÁCTICAS PARA TENER VISITANTES EN LA GRANJA

- ✦ Hacer que todos los visitantes entren por una sola entrada, en dónde ellos deben repasar y firmar las reglas publicadas y tener empleados asignados a ese lugar durante las horas potenciales más ocupadas (con mayor volumen de personas), como las horas donde se lleva a cabo la actividad “Coseche Ud. Mismo” o durante eventos, para asegurarse de que los visitantes sigan las reglas.
- ✦ También puede requerir que los visitantes se registren y repasen la lista de reglas de seguridad alimentaria. Algunas explotaciones hacen que los visitantes vean un video corto acerca de las medidas de seguridad alimentaria en el lugar, incluyendo las reglas que aplican a los visitantes.
- ✦ Para asegurarse de que los visitantes están siguiendo las reglas, el personal de la granja debe observar a los visitantes durante el día. Si alguno aparenta estar quebrantando las normas, el empleado debe recordarle y solicitarle que respete las reglas publicadas y establecidas para garantizar la seguridad alimentaria.
- ✦ Las instalaciones para el lavado de las manos y sanitarios debe estar localizados en un lugar de fácil acceso. Recuerde considerar cuál será el volumen de uso y asegúrese de que los sanitarios portátiles reciban servicio frecuentemente y que el agua de las instalaciones de lavados de las manos al aire libre es drenada adecuadamente para prevenir su estancamientos o crear una situación en la que el tráfico a pie pueda diseminar cualquier agente contaminante que se encuentre en el agua.

Parte 1

Revisión de la granja



El productor y el auditor pasando por el campo para revisar las prácticas de manejo agrícola.

La revisión de la granja cubre todas las actividades y operaciones que se llevan a cabo en una explotación agrícola y el auditor revisará personalmente cada área de producción. Se requiere una puntuación aprobatoria de manera de poder proceder con la Revisión de la Granja.

Mapa de la Granja

La mejor manera de empezar con la planificación, para tener seguridad alimentaria en su explotación agrícola, es realizar un mapa. Aunque tener un mapa no es un requisito en la lista de verificación, el auditor preguntará si está disponible un plano o diagrama de su granja o rancho. La topografía y las diversas funciones que conforman la operación influirán el tipo de prácticas de prevención que se desarrollarán e implementarán, cómo se capacitarán a los empleados y se llevarán a cabo los registros. El mapa o diagrama debe indicar dónde se encuentran los cultivos en relación con los posibles agentes contaminantes como el ganado y el abono, así como también indicar dónde se encuentran los riachuelos y cauces de agua, las colinas y valles, cercas y otras barreras naturales.

Esta sección abarca el uso del agua, tratamiento de las aguas de desecho, riesgos ocasionados por la presencia de animales salvajes/ animales/ ganado, abono (estiércol) y biosólidos municipales, suelos, trazabilidad y la historia del uso de la tierra.



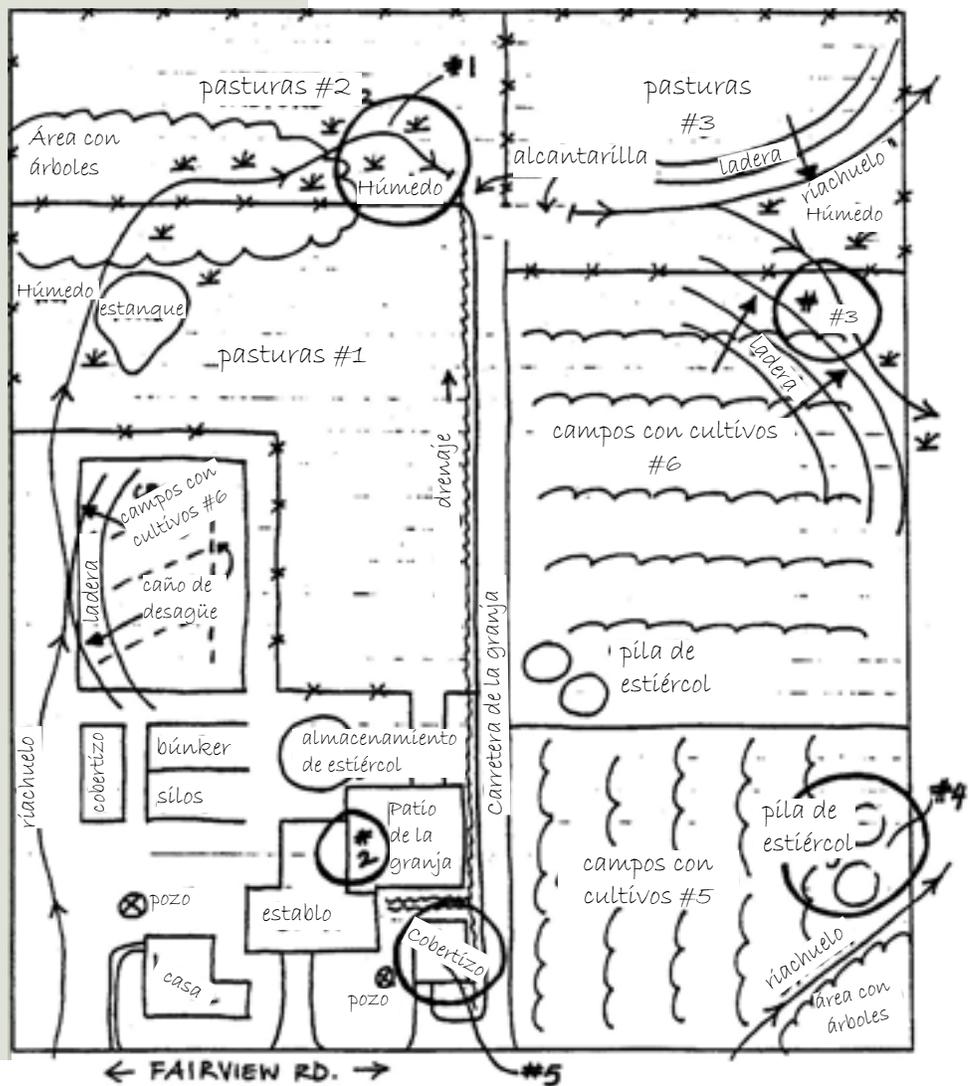
EL DIAGRAMA DE LA GRANJA DEBE INCLUIR:

- Dirección Cardinal; Norte, Sur, Este, Oeste
- Campos de cultivos de producción
- Sistema de numeración por campos o lotes (para ser utilizados en el sistema de trazabilidad)
- Localización de los establos y gallineros para animales de granja y ganadería
- Almacenamiento de desechos animales/ áreas de compostaje
- Instalaciones /edificios
- Invernaderos y túneles altos
- Seto Verde o cercas naturales
- Cercas
- Pozos, lagunas y fuentes de agua superficial como canales
- Bombas de irrigación
- Tuberías de irrigación (subterráneas y superficiales)
- Válvulas, puertas, embalses, retornos
- Sistemas sépticos
- Caminos, accesos vehiculares
- Características de la topografía
- Pantanos o terrenos que se inundan

También puede incluir los efectos de:

- Lluvia torrencial
- Inundación
- Viento
- Intrusión de fauna silvestre o de animales domésticos
- Uso de los terrenos adyacentes

Recuerde señalar con flechas y anotaciones las pendientes y tipos de topografía como se muestra en el siguiente mapa. Esto lo ayudará a considerar los problemas potenciales de drenaje y escorrentías. Los círculos numerados, son una manera práctica de realizar una nota visual de los problemas conocidos o potenciales. También puede crear un documento más detallado que este codificado para que corresponda con los círculos numerados y que describan la evaluación de riesgos y planes para prevenir la contaminación.

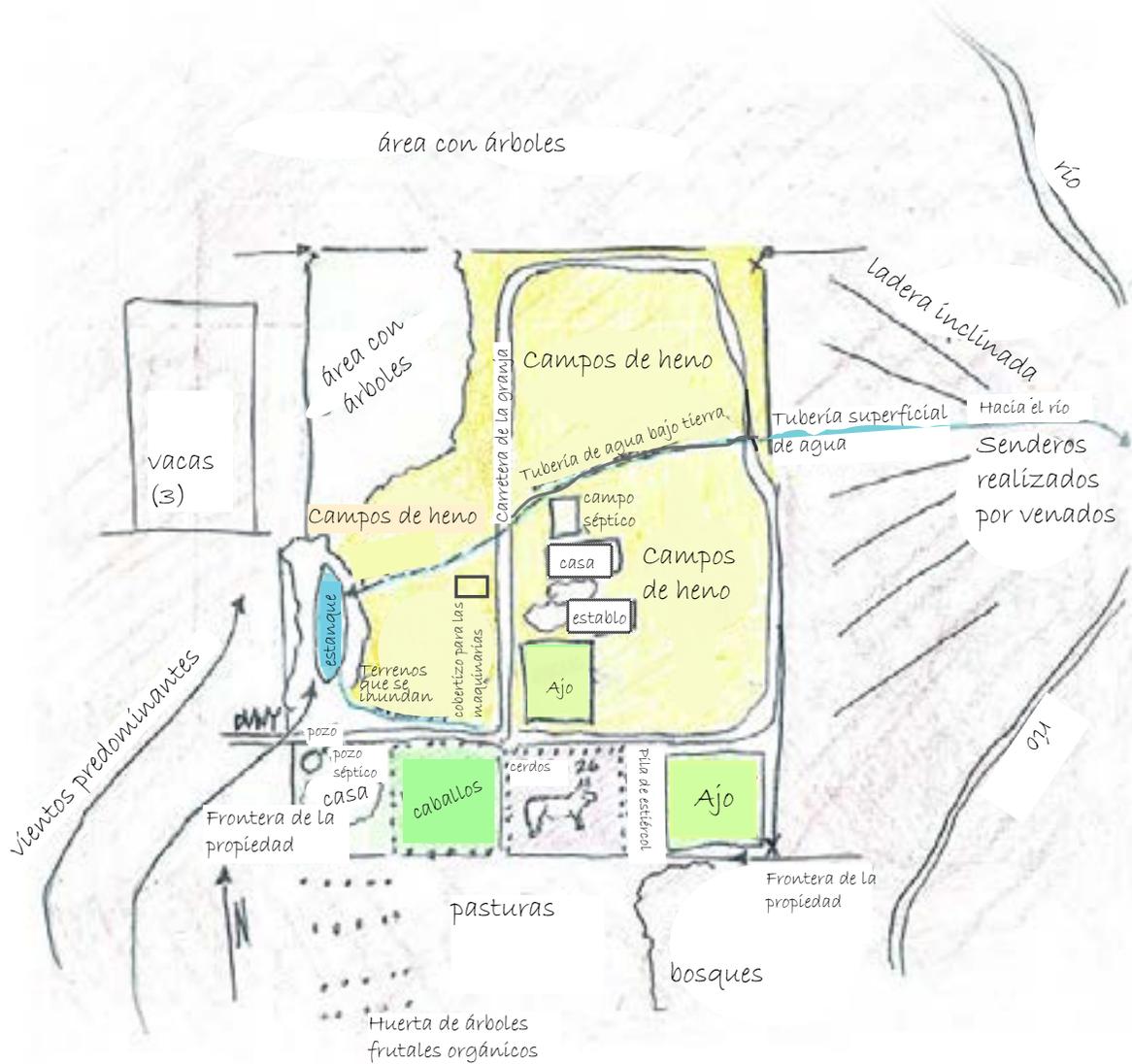


Ejemplo de un mapa de una granja reimpreso con el permiso de: Manejo de desechos animales, Extensión Cooperativa Rutgers, Estación Experimental Agrícola de New Jersey

Un mapa dibujado a mano puede ser tan simple como este mapa de una granja pequeña en el Estado de Washington y aún así representar las características más importantes presentes en la misma. De cualquier manera que usted escoja cómo realizar el mapa, asegúrese de que sea útil para poder predecir las posibles fuentes potenciales de contaminación y que un auditor pueda leer y entender fácilmente la manera en que las secciones o piezas diagramadas explican el plan de seguridad alimentaria y los procedimientos operativos estándar (SOPs, por sus siglas en inglés).



Imagen satelital de la misma granja utilizando Maps.google.com



Uso del agua

Preguntas 1-1 hasta la 1-5

La revisión de la granja en la lista de verificación de la auditoría GAP, empieza con las preguntas sobre todas las aguas utilizadas en el terreno con cultivos. Estas incluyen el agua utilizada para el riego, como parte del control para las heladas y para enfriamiento así como también para las aplicaciones químicas (ej. fertilizantes).

El agua puede ser portadora de microorganismos, incluyendo aquellos que son patógenos y que pueden causar enfermedades. Bajo ciertas circunstancias, aún pequeñas cantidades de agua contaminada que han estado en contacto con los vegetales frescos han resultado en un brote epidémico de una enfermedad. El riesgo de que el agua con cierto nivel microbiano de contaminación dañe sus productos para la venta va a depender en parte de lo siguiente:

- El cultivo – ¿Posee un área de superficie amplia o suelos con textura gruesa que naturalmente almacenan agua? ¿El agua se acumula en la superficie,

subterráneamente ó es cultivado a una cierta altura de la superficie fuera del contacto con el suelo, en donde el riego por goteo no entra en contacto con él?

- El método de aplicación de agua- La irrigación por aspersores entra en contacto directo con la porción comestible del producto, mientras que la irrigación por goteo mantiene en gran medida al producto fuera del contacto con el agua, al depositar el riego directamente en el suelo.
- El tiempo de aplicación del riego- ¿Qué tan cerca al tiempo de la cosecha se aplica el riego?

Su evaluación del riesgo del agua incluirá pruebas en el agua, análisis de los hallazgos y consideración cuidadosa de los cultivos, tipo de riego y otros usos del agua para así determinar que prácticas o cambios pueden ser necesarios considerar realizar en su sistema para mitigar el riesgo de contaminación microbiana.



Generalmente, el agua que entrará en contacto con la porción comestibles del producto debe ser de mejor calidad, en contraste con el agua que es utilizada en los casos en los que el contacto con la parte comestible es mínimo.

EVALUACIÓN DEL AGUA

Su planificación empieza con la evaluación de la calidad del agua para determinar el tipo y la frecuencia de pruebas a realizar, si la fuente de agua es apropiada para la aplicación previa a la cosecha y cómo afectará las prácticas de su uso. La evaluación incluirá la revisión de la calidad del agua que será llevada a cabo por el distrito o municipalidad local de irrigación ó las pruebas específicas ordenadas en los pozos o fuentes de agua de su explotación agrícola.

El régimen de pruebas varía basado en la fuente de agua y la manera como es utilizada en la granja o rancho. Las siguientes son reglas generales de régimen de pruebas para agua de origen municipal, agua de pozo y agua superficial.

La *E. coli* genérica es la prueba estándar que se realiza en el agua para irrigación. La *Escherichia coli* es una bacteria común que vive en el tracto intestinal bajo de los animales (incluyendo el de los seres humanos) y generalmente no es dañina. Es utilizada frecuentemente como un indicativo de agua contaminada. Las pruebas en el agua y el suelo a menudo mostrarán algún nivel de presencia de la *E. Coli* genérica. Los umbrales aceptables de niveles de *E. coli* variarán dependiendo de las prácticas exclusivas de cada granja.

Si el agua de su explotación agrícola es:	Riesgo:	Prueba:	Documentación:
Agua de la ciudad/municipal	Bajo	Generalmente no requiere pruebas. Aunque puede que quiera realizar pruebas en donde existan escapes, especialmente si el sistema en el sitio es antiguo, está recientemente modificado o se encuentra potencialmente comprometido.	Una copia del reporte de la calidad del agua suministrado por la municipalidad es suficiente.
Agua de pozo o de manantial	Medio	Realizar una prueba anual para detectar <i>E. coli</i> en el agua para riego. (Para agua de lavado de los vegetales, la cual debe ser potable y no tener presencia de <i>E. coli</i> fecal, Ud. necesita realizar la prueba específica para detectar la <i>E. coli</i> fecal).	Se requiere un reporte de una prueba o evaluación realizada anualmente por un laboratorio reconocido. El reporte debe incluir la medida de concentración de la cantidad de <i>E. coli</i> en vez de simplemente una lectura de la presencia o ausencia del contaminante. Una lectura de la presencia o ausencia solamente no será aceptable en la auditoría.
Agua superficial (estanque / laguna, arroyo, ríos, lagos) – incluye distritos de irrigación que son zanjas abiertas o que no conducen pruebas regulares	Alta	La prueba de <i>E. coli</i> genérica para agua de riego. Realizar la prueba x 3/año: <ul style="list-style-type: none"> • Al comienzo de la temporada • En el punto máximo de su uso • Antes de la cosecha Si se utiliza una fuente de agua del distrito, la prueba de agua realizada por dicha entidad es aceptable. (La prueba para detectar la <i>E. coli</i> fecal si se está considerando utilizar el agua para lavar los vegetales.)	Se requiere tener los tres reportes. Dichos informes deben incluir la medida de concentración de la cantidad de <i>E. coli</i> genérica más que la indicación exclusiva de la presencia o ausencia del contaminante. Una lectura de la presencia o ausencia no será aceptable en la auditoría. Si se utiliza un reporte de irrigación obtenido en el distrito, se requiere tener una copia a la hora de realizar la auditoría.

CÓMO REALIZAR UN MUESTREO DE AGUA



ANTES DE REALIZAR UN MUESTREO EN SU SUMNISTRO DE AGUA

Antes de realizar un muestreo en su suministro de agua

- ❖ Contacte al laboratorio seleccionado antes de recolectar la muestra para confirmar lo siguiente:
 - Horarios de entrega de la muestra
 - Instrucciones para la recolección
 - Tarifas por muestra
 - Métodos de evaluación
- ❖ Recoger las muestras en contenedores estériles suministrados por el laboratorio que realizará las pruebas.
- ❖ No lavar los recipientes para muestreo antes de tomar las muestras.
- ❖ Si más de una muestra será evaluada, todas las muestras deben ser recolectadas dentro de un periodo continuo de 18 horas.

Si el presupuesto es bajo, se recomienda tomar la muestra en un punto de uso, para rendir cuentas por todo el sistema de riego. Si posee fondos disponibles o participa en un plan de costos compartidos, debe tomar una muestra en la fuente principal del agua (cabecera del pozo, agua superficial, etc.) y en el punto (toma) de uso para el riego y lavado. Los resultados serán representativos de la calidad del agua a través del sistema. Usted podrá identificar si el agua está siendo contaminada a través del sistema, bien sea en las líneas de irrigación o la estación de lavado. Si llegara a conseguir un nivel inaceptable de contaminación, usted pudiera aislarla bien sea a nivel de la fuente de agua (Ej. Producto de una grieta en la estructura del pozo, agua de contra flujo proveniente de la superficie debido a una falla en el sello del pozo, escorrentía contaminada, contaminación causada por animales silvestres, etc.) o en un punto del sistema por encima de la superficie (Ej. Estación de lavado, riego)

PROCEDIMIENTOS PARA MUESTREO DE AGUA

Muestreo del agua de riego	Haga correr el sistema de riego por una cantidad de tiempo suficiente para descargar el volumen del agua “retenida” previamente, en adición de unos 5-10 minutos. Recolectar las muestras del sistema de aspersión/goteo.
----------------------------	---

Agua post-cosecha	Cuando se recolecten las muestras en el sistema de distribución por surtidores, asegúrese de remover cualquier pieza anexa como por ejemplo los aireadores. Abra el surtidor (llave) completamente y permita que el sistema corra por al menos 10 minutos (o el tiempo) necesario para descargar el volumen “retenido” antes de recolectar las muestras. Llene lentamente los contenedores hasta la línea indicada y ajuste la tapa del envase firmemente.
-------------------	--

Transportación	La muestra debería ser entregada al laboratorio lo antes posible y no a más tardar de 24 horas después de haber sido recolectadas. Las muestras deben ser colocadas en una hielera o almohadillas de gel durante su traslado. Comprobar con el laboratorio en específico para saber si se requiere algún procedimiento adicional.
----------------	---

Fuente: Buenas Prácticas Agrícolas para granjas pequeñas diversificadas: Consejos y estrategias para reducir riesgos y pasar una auditoria, Ben Chapman, Ph.D., Audrey Kreske, Ph.D., y Roland McReynolds, Esq. Publicado por la Asociación de Granjas de Carolina en asociación con la Universidad del Estado de Carolina del Norte Carolina, www.carolinafarmstewards.org. Re impreso con permiso. [Esta información ha sido traducida de su fuente original al español]



En esta granja la bomba y el equipo de presurización están asegurados con una cerca y el área alrededor de éstas se mantiene libre de contaminantes como basura y desechos. La fuente de agua es un canal abierto y por ende, está expuesta a contaminantes transportados por el aire y otros agentes. Se realizan pruebas en el agua regularmente la cual es presurizada y aplicada exclusivamente por medio de cintas de goteo de manera que el agua no toca las porciones comestibles del producto.



TOMANDO DECISIONES BASADAS EN LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS EN EL AGUA

El estándar del USDA no incluye un nivel aceptable pre-determinado de contaminación microbiana en el agua de riego pero por el contrario, depende del análisis y la toma de decisiones del productor basadas en el rango de prácticas y situaciones en la granja.

Cada granja o rancho tendrá escenarios de riesgos diferentes al comienzo, mediados y hacia el final de la temporada, especialmente si más de una fuente de agua está siendo utilizada. El tipo de cultivo así como el método de suministro de agua será un componente clave en la evaluación del riesgo. Los niveles aceptables de contaminación microbiana en el agua varían dependiendo del perfil de riesgo de la explotación: de nuevo, el tipo de cultivo, la manera como cómo el cultivo es irrigado y que tan cerca a la cosecha es aplicado el riego.

EJEMPLO EN LA GRANJA



CULTIVOS DIFERENTES PUEDEN TOLERAR AGUA CON NIVELES VARIABLES

de contaminación microbiana, mientras que todavía se minimizan los riesgos de seguridad alimentaria. El tipo de irrigación utilizada

será una consideración clave. Por ejemplo, los aspersores colocan el agua directamente en la porción comestible del producto, mientras que la cinta por goteo coloca el agua en el sustrato, minimizando el contacto potencial con el producto. La lechuga y los productos de hojas verdes frescos o recién cosechados, los cuales son casi siempre consumidos de manera cruda, son a menudo recolectados manualmente y poseen superficies amplias para absorber el agua; dichos productos son considerados como de alto riesgo de contaminación en la pre y post-cosecha, por lo tanto, los niveles de tolerancia para este tipo de cultivo tienden a ser bajos.

El Acuerdo de Mercadeo para Productos de Hojas Verdes de California (LGMA, por sus siglas en inglés), es una organización de miembros voluntarios para la seguridad alimentaria a cuyos integrantes se les exige llevar a cabo auditorias de seguridad alimentaria certificadas por el USDA. Las prácticas de seguridad alimentaria seguidas por los miembros de la organización son adaptadas para ser producto específico, pero están basadas en los elementos primordiales de las Buenas Prácticas Agrícolas.

Las siguientes lecturas aceptables de *E. coli* para aplicaciones de riego pre y post cosecha, son los niveles microbianos adoptados por la organización y constituyen sólo un ejemplo de los estándares. Los vegetales de hojas verdes son productos considerados de alto riesgo porque crecen directamente en el suelo y son generalmente consumidos crudos (en contraste con los cultivos de estaca /rejas o árboles frutales). Estos cultivos de hojas verdes comestibles pueden poseer requerimientos más estrictos que los que poseen otros cultivos.

Estándares de la calidad del agua según el Acuerdo de Mercadeo para Productos de Hojas Verdes de California

- Antes de la cosecha para aplicaciones foliares (porciones comestibles del producto que entran en contacto con el agua)
- ≤ 126 MPN/100 mL (medida geométrica móvil $n=5$) y ≤ 235 CFU/100 mL por cada muestra individual
- Para aplicaciones no foliares antes de la cosecha (porciones comestibles del producto que no entran en contacto con el agua)
- ≤ 126 MPN/100 mL (medida geométrica móvil $n=5$) and ≤ 576 CFU/100 mL por cada muestra individual
- Para aplicaciones de contacto directo post-cosecha (re-hidratación, limpieza del producto en el campo, limpieza de los equipos de cosecha, limpieza de los contenedores, enfriamiento y lavado del producto)
- Negativo o por debajo (nivel detectable) DL/100 mL]

Las pruebas en el agua no son el único método para evaluar la calidad del agua. Puede encontrar fuentes potenciales de contaminación durante una caminata a través de la explotación agrícola antes de la cosecha o en el curso de una revisión regular de las prácticas de la misma.

El agua superficial posee el riesgo más alto de contaminación. Dicho riesgo incluye desde contaminantes aéreos como el polvo y plumas de aves de corral hasta aves migratorias y otros tipos de fauna silvestre. Considere y reduzca el riesgo de contaminación de las aguas superficiales, manteniendo el equipo de suministro y filtros de agua en buen estado y supervisando las fuentes para evitar la acumulación de productos de descarte, basura o desperdicios y signos de plagas o señales dejadas por la presencia de fauna silvestre. Mantener barreras efectivas como cercas y setos vivos (cercas vivas) de manera que los animales domésticos y silvestres no tengan acceso directo a las fuentes de agua para riego. Asegúrese de considerar los problemas potenciales de escorrentías o vertidos en la fuente de agua que provengan del terreno adyacente, especialmente en granjas con ganadería, actividades de compostaje o cualquier sistema séptico o de cloacas (aguas negras).

Los métodos de irrigación pueden contribuir o mitigar la contaminación de la fuente de agua. Si es utilizada en spray o para irrigación por aspersores, dependiendo en qué momento del ciclo de vida de la planta se aplique, el agua de irrigación puede introducir patógenos en la porción comestible del producto. Además de asegurar que la calidad del agua de la granja es apropiada para el cultivo al que se aplica, usted puede que quiera considerar el riego por goteo u otros métodos que están diseñados para prevenir que el agua entre en contacto directo con el cultivo. El riego por goteo puede disminuir el riesgo de contaminación microbiana, porque el agua se aplica al terreno en vez de en la planta. Sin embargo, utilizar una cinta de goteo no reemplaza los regímenes regulares de pruebas, como se describe en este manual y en otros recursos a los que se hacen referencia.



En situaciones en las que se realizan pruebas en el agua de pozo profundo y cumple con los estándares de potabilidad, es poco probable que el riego por aspersores transmita contaminación microbiana a los cultivos, aún cuando entre en contacto con las porciones comestibles de la planta.

Si tengo un estanque artificial que sirve como bebedero para mi ganado, ¿puedo utilizar esa agua para aplicar riego?

No, no puede utilizar la fuente de agua como bebedero para el ganado y para aplicar riego a los cultivos que son alimentos. El agua de riego debe estar protegida del contacto con el ganado.



Los procedimientos operativos estándar (POE) deben especificar los pasos a tomar si los resultados de la prueba en el agua indican altos niveles inaceptables de contaminación microbiana (interpretado en los fundamentos básicos del tipo de cultivo o la manera cómo el riego es aplicado) o si usted identifica otras fuentes de contaminación. Dichos pasos deben estar documentados y los resultados deben estar asentados por escrito. Por ejemplo:

- ❖ Dejar de usar la fuente de agua.
- ❖ Investigar la fuente del problema. El mapa de la explotación agrícola y la evaluación de riesgo inicial ayudarán a determinar las fuentes potenciales de contaminación.
 - ¿Es este un problema sistémico como la contaminación contracorriente (rio arriba) o cambios en la calidad del agua de acuerdo a la estación (temporada)?
 - ¿Es este un evento de contaminación aislado? Debe inspeccionar las estructuras que componen el pozo para determinar la existencia de rajaduras, incluyendo la cabecera del pozo, el recipiente (tanque) y el sello; signos de contaminación animal, posible contaminación ocasionada por escorrentías, lluvias torrenciales o inundaciones; contaminación proveniente de un sistema séptico o almacén de compostaje proveniente de un terreno o propiedad adyacente.
- ❖ Implementar estrategias para mitigar basadas en los procedimientos operativos estándar (POE).
 - Si es un evento sistémico o se encuentra fuera de control, considerar ajustar los métodos de irrigación, tratar químicamente o cambiar la fuente de agua.
 - Si es un evento de contaminación aislada, considerar ajustar los equipos o de lo contrario remover la fuente de contaminación. Asegurarse de registrar los pasos tomados en su cuaderno u hoja de registros.
- ❖ Repetir la prueba en el agua antes de reanudar su uso. Necesitará mostrar al auditor los resultados de las pruebas después del evento de contaminación ocurrido o concerniente a los resultados de las pruebas en el agua, con evidencia de que la estrategia para mitigar fue efectiva y que el agua es microbiológicamente segura para los cultivos, método de riego y uso.



Si es necesario, el agua de irrigación puede pasar a través de un paso de filtración para hacerla microbiológicamente segura para el uso que se tiene previsto. En algunos sistemas, también existe la opción de añadir una solución antimicrobiana en el agua para riego antes de ser utilizada en los cultivos. La solución antimicrobiana debe estar identificada para el uso en frutas y vegetales y la cantidad utilizada debe estar documentada y supervisada para poder demostrar que se está cumpliendo con las sugerencias de la etiqueta.

Tratamiento de las agua residuales

Los sistemas de tratamiento de agua residuales o cloacas de la explotación agrícola, deben estar documentados para demostrar que su funcionamiento es el adecuado. También ningún vertedero municipal y comercial o plantas de tratamiento de aguas residuales deben estar adyacentes a la granja.

Si su granja posee una vivienda o una bodega con plomería (tubería) en el interior, su mapa de evaluación de riesgo debe incluir las instalaciones e indica claramente indicar la localización del campo de drenaje y el tanque séptico. El auditor preguntará por el mapa para repararlo y establecer la proximidad en relación con los terrenos de cultivos y determinar si posee un riesgo potencial. También observará la localización del campo de drenaje y el pozo séptico para determinar la presencia de fugas o descargas a la superficie.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTAS 1-6 Y 1-7

Animales/Animales silvestres/ Ganadería

Los animales pueden jugar un rol importante en las granjas. Dos gatos domésticos y las aves de caza pueden ser beneficiosos para poder controlar la población de roedores. Animales de pastoreo pueden ser una excelente fuente de fertilidad. Aún con una buena plani-

LA AUDITORIA GAP/GHP

PREGUNTAS 1-8 HASTA LA 1-13

ficación y supervisión de estrategias de exclusión, una granja realísticamente nunca puede estar 100% libre del impacto de animales

silvestres como por ejemplo aves, venados y alces. Sin embargo, el desecho animal en el suelo o agua de riego, puede representar un riesgo para la seguridad alimentaria. Los productores deben realizar evaluaciones de riesgo y tomar los pasos de prevención necesarios para excluir a los animales de un área donde se encuentren los cultivos de producción y tener planes de mitigación para cumplir con los estándares GAP.

GANADERÍA Y AVES DE CORRAL ADYACENTES A LAS ÁREAS DE CULTIVO

Es esencial crear y mantener una protección adecuada en contra de las fuentes de contaminación de origen animal en los terrenos adyacentes o en su propia granja o rancho. Sus campos de producción de cultivos, deben estar localizados a una distancia segura de las fuentes de contaminación animal como lechería (granjas de ganado productor de leche), ganadería, instalaciones de producción de aves de corral o lagunas de desechos (estiércol). Cuando se planifique dónde localizar a los animales y dónde tener las áreas de producción, se deben considerar los problemas potenciales ocasionados por escorrentías y vientos predominantes que pudieran soplar el polvo o las plumas hacia los cultivos y qué tan torrenciales son las lluvias o los ventarrones (tornados) de polvo seco que puedan afectar a los mismos. Las bermas, líneas de arboles y otras barreras pueden reducir las escorrentías y los contaminantes de origen animal que pueden ser transportados por el aire. Una revisión cuidadosa de la granja o rancho identificará si las barreras son necesarias o no y a qué distancia son apropiadas. Su análisis de riesgo debe considerar las consecuencias en el evento de una inundación o una fuga de la laguna de estiércol en el campo con cultivos de producción y las acciones correctivas a tomar si este tipo de contaminación ocurre.



La ganadería es una parte integral de muchas granjas. Determinar el mejor lugar para ser destinado como área para los animales en relación con las áreas de cultivo, requiere tomar en consideración la topografía y los vientos que pudieran crear riesgos de seguridad alimentaria.

INTERACCIÓN INTENCIONAL ENTRE EL GANADO Y LOS CAMPOS DE PRODUCCIÓN

Las granjas diversificadas que incluyen producción ganadera, a menudo tienen fertilidad natural en la forma de estiércol (abono) de origen animal. Estas pueden utilizar sistemas de corrales móviles para permitir que el ganado o las aves de corral pastoreen en rotación con los cultivos entre las estaciones, o tienen ovejas, cabras, cerdos limpiando el terreno o frutas que han quedado en los árboles después de la cosecha. La fertilidad es útil y los animales pueden rebuscar productos que no fueron cosechados así como también alimentarse de las malezas y pastos restantes.

Cuando se le proporciona tiempo de descanso suficiente a un terreno, este puede ser parte de un sistema sostenible que reduzca al mínimo la necesidad de comprar fertilizantes comerciales. Administrar adecuadamente el estiércol (abono) crudo o compostado, es un componente clave en un plan de seguridad alimentaria auditable. Los productores deben respetar los periodos de espera adecuados en cuanto a la presencia de los animales en el campo y el momento en que los trabajadores vuelven a trabajar en él, cuándo el abono crudo es incorporado en el suelo (mínimo 2 semanas) antes de sembrar y cuándo se da lugar a la cosecha (no menos de 120 días desde el momento en que los animales fueron removidos y el abono crudo dejó de ser incorporado en el suelo). Los procedimientos operativos estándar deben dirigirse a prevenir la contaminación de los equipos provocada por desechos animales dejados en el terreno o el traslado de los mismos fuera del campo a través del tráfico a pie.

Las granjas que utilizan ganado como animales de trabajo tales como caballos de tiro, bueyes o mulas, tendrán que tomar en cuenta las posibles fuentes de contaminación, tener un plan y documentación de los pasos para remediar los posibles daños.

DISTURBIOS OCASIONADOS POR ANIMALES

Si es totalmente imposible excluir a los animales silvestres o domésticos de los campos, el estándar GAP requiere que la granja o rancho evalúe el riesgo de contaminación de origen animal y actúe para disminuir el mismo. Cada explotación agrícola tendrá que realizar un análisis de la probabilidad de intrusión de los diferentes tipos de animales, el plan para reducir el riesgo y supervisar

los cultivos para poder identificar la evidencia de dicha intrusión. Sus procedimientos operativos estándar (POE) narrarán con detalle como vigilar los signos de intrusión animal como los senderos realizados por animales de caza, daños en los cultivos o la presencia de heces y cuáles acciones correctivas tomar cuando se consigan dichas señales. Nota: Cultivos de alimentos con evidencia de orina o heces de animales no deben ser cosechados.

Una estrategia importante para minimizar el riesgo de intrusión animal es eliminar los elementos de atracción como la acumulación de desechos, agua estancada o materiales de anidación. También puede utilizar técnicas como cañones de ruido, cintas reflectivas y cercas bien

EJEMPLO EN LA GRANJA



UNA MANERA SENCILLA DE INDICAR QUE EL PRODUCTO no debe

ser cosechado debido a la presencia de contaminación, es colocar una bandera (banderín) en el área contaminada. Una granja

en el estado de Washington localizada en un Valle del Río, ha experimentado un problema creciente con alces y castores. Sus procedimientos operativos estándar indican que cualquier producto con señales de contaminación visible debe ser marcado y los cultivos dentro de un radio de cinco pies de la bandera no deben ser cosechados. Los trabajadores son capacitados para colocar los banderines al notar la evidencia de contaminación animal y los cosechadores son capacitados para que dejen los cultivos sin cosechar dentro de un radio de cinco pies cuando encuentran las banderas en el campo.

El año pasado, la gerente de la granja observó que algunas de sus lechugas romanas habían sido mordisqueadas en la parte superior. Inicialmente, ella colocó banderines para marca las plantas que habían sido roídas e indicó a los trabajadores (de acuerdo a su entrenamiento) que no las cosecharan. Eventualmente el problema se extendió lo suficientemente de manera que ella tuvo que marcar una sección entera del campo como no cosechable e indicó a los trabajadores que no entraran a ese campo. Los campos de coles rizadas en la misma área fueron atacados por castores provenientes de un río cercano y se tomó la decisión de marcar esa área también.



construidas que no destruyan el hábitat de la vida silvestre alrededor de la granja o rancho. Antes de tomar los pasos para remover un hábitat, consulte con el Distrito de Conservación Regional para solicitar sugerencias en las estrategias de manejo del hábitat apropiadas.

Para la auditoría se pedirá mostrar los registros de actividades de supervisión que usted ha determinado necesarias para prevenir la intrusión de animales domésticos y silvestres, así como también los registros que demuestran que usted ha implementado dichas estrategias.



Un productor identificó sus botas cortas como “botas animales” y las botas altas las identificó como “botas vegetales”, y fue cuidadoso en cambiárselas cuando cambiaba de labores.

EVITANDO LA CONTAMINACIÓN CRUZADA OCASIONADA POR ANIMALES

Cuando los trabajadores de las granjas trabajan regularmente con ambos, animales y cultivos, la mejor práctica es tener un sistema de aseo y desinfección de las botas entre usos o tener dos pares de ellas. Esto debe estar reseñado en sus procedimientos operativos estándar (POE) y debe estar incluido en la capacitación proporcionada a los trabajadores. Ambos, las reglas y el entrenamiento, deben estar documentados y el auditor observará si los trabajadores están siguiendo la práctica designada.

EJEMPLO EN LA GRANJA



CERCAS PARA ALCES O VENADOS PUEDEN SER UNA ESTRATEGIA

útil para la exclusión de huertas frutales y granjas, pero no son requeridas y pueden que no sean viables en granjas grandes. En el Valle de Yakima, las granjas localizadas cerca de las áreas boscosas o cerca de ríos o arroyos, poseen un nivel de intrusión por parte de venados mucho más alta. Las granjas situadas en los campos abiertos o en los tramos planos del valle, son mucho menos atractivas para los venados puesto que hay poca agua disponible y muy poca protección contra los depredadores. En estas áreas, invertir en construir y mantener una cerca para evitar la presencia de venados no tiene sentido. En las partes altas del valle, las cuales están sembradas con más árboles frutales y por ello ofrecen más cobertura natural, los problemas ocasionados por venados son más significativos y los huertos de árboles frutales están casi cercados en contra de venados (aunque no como una precaución de seguridad alimentaria sino con la finalidad de proteger el producto a cosechar). Los operadores de cultivos en filas (hileras) en esas áreas pueden tomar el ejemplo de sus vecinos productores de frutas y supervisar cuidadosamente la evidencia de intrusión de venados en sus campos de producción.



Una granja tiene la presencia de una gran población de conejos y ha colocado dos coyotes hechos de madera en dos dimensiones, para asustar a los conejos en el campo.

Estiércol y Biosólidos Municipales

Las granjas con ganadería integrada en el sistema de producción, tendrán naturalmente alguna fuente de cierta cantidad de abono crudo. Otras explotaciones agrícolas pueden comprar abono crudo de granjas de producción de ganado de leche u otras operaciones ganaderas. Este desecho de origen animal puede ser parte de un programa de manejo de la fertilidad de una explotación y ser utilizado para enmendar el suelo en su forma cruda o después del proceso de compostaje, de acuerdo a lo establecido en los lineamientos para disminuir la concentración de patógenos a un nivel seguro. En la auditoría GAP, los estándares para el abono (estiércol), los biosólidos municipales y las prácticas de la granja son diferentes dependiendo de sus usos. Las siguientes categorías determinarán cuales puntos en la lista de verificación de la auditoría aplican a su granja o rancho:

Opción A: El estiércol (abono) crudo o una combinación de estiércol crudo y compostado es utilizado para enmendar el suelo.

Opción B: Sólo estiércol (abono) compostado y/o biosólidos tratados son utilizados para enmendar el suelo.

Opción C: No se utiliza ningún tipo de estiércol (abono) o biosólidos municipales.

OPCIÓN A

Escoja esta opción si en su granja o rancho las enmiendas del suelo incluyen la incorporación de cualquier estiércol/abono crudo, así sea sólo o en combinación con el estiércol/abono compostado. Si escoge esta opción, no se refiera a las preguntas 1-18 hasta la 1-22.

Los estándares GAP especifican un periodo mínimo de espera de dos semanas para sembrar en un campo en el cual el abono crudo ha sido incorporado en el suelo. El abono crudo no puede ser aplicado a los cultivos que serán cosechados en menos de 120 días desde la fecha en la que se realice dicha aplicación. Si el periodo de 120 días no es factible por cualquier razón, sólo debe utilizar abono compostado. El estiércol /abono compostado debe ser tratado adecuadamente para reducir los niveles de patógenos. También debe evaluar el sistema de almacenamiento del mismo para disminuir al mínimo los riesgos de contaminación de las áreas de producción de

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTAS DESDE LA 1-14 HASTA LA 1-22

cultivos como resultado de lluvias torrenciales, inundaciones, fallas en el sistema de contención u otros escenarios que podrían arrojar el abono fuera de su área de almacenaje.

Los procedimientos operativos estándar deben contener las normativas escritas y los procedimientos para el uso del estiércol y el compostaje. Buenos registros muestran las fechas de aplicación, siembra y cosecha y dichos datos deben estar disponibles para ser revisados por el auditor.

Tenga en cuenta que los Estándares del Programa Orgánico Nacional, el cual es la guía para el programa de certificación orgánica del WSDA, proporciona los estándares para el uso de abono crudo y compostado, pero ellos prohíben específicamente el uso de biosólidos. Para obtener información adicional de con los estándares de la certificación GAP se relacionan como los estándares de la certificación orgánica, referirse a la “Hoja de información del programa orgánico del WSDA”, incluido en la sección de recursos que siguen a la auditoría GAP/GHP.

OPCIÓN B

Escoja esta opción si en su granja o rancho solo utiliza

Preguntas desde la 1-18 hasta la 1-21

abono compostado o biosólidos tratados para enmendar el suelo. Si escoge esta opción, no se refiera a las preguntas 1-14 hasta la 1-17, o 1-22.

Los procedimientos operativos estándar deben señalar claramente que sólo el abono compostado adecuadamente o biosólidos serán aplicados para enmendar el suelo y el auditor revisará los registros para verificar esta actividad. Si sus registros muestran que cualquier tipo de abono crudo es utilizado, el auditor utilizará las preguntas de la opción A.

Si está realizando el compostaje del estiércol usted mismo, necesitará desarrollar y documentar un proceso de compostaje que pueda ser mostrado al auditor. El compostaje comercial que es comprado para el uso dentro de la granja o rancho, también debe tener documentación del proceso de compostaje y los resultados de las pruebas que demuestran que los patógenos que causan preocupación han sido controlados efectivamente.

Si está compostando el estiércol usted mismo, necesitará desarrollar y poder demostrar al auditor el proceso documentado de compostaje. El compostaje comercial comprado para uso en la granja o rancho, también debe



poseer documentación del proceso y los resultados de las pruebas mostrando que los patógenos preocupantes han sido efectivamente controlados.

OPTION C

Escoja esta opción si su granja o rancho no aplica en lo absoluto abono o biosólidos

Si la granja no aplica abono crudo, compostado o biosólidos en los suelos, entonces tener una normativa escrita que exprese dicha estipulación en el plan de seguridad alimentaria, será suficiente para alcanzar los requerimientos GAP para Abonos y Biosólidos Municipales.

Suelos

Los usos previos de la tierra pueden tener un impacto significativo en su planificación de seguridad alimentaria. Una evaluación del sitio debe considerar:

- ¿Existe alguna evidencia de vertederos de desechos industriales?
- ¿Han sido depositados contaminantes en el terreno debido a eventos pasados de inundaciones, lixiviados o desvíos?
- ¿Es este un sitio de instalaciones anteriores?
- ¿Hay un área de producción animal concentrada en las cercanías?
- ¿Cómo el viento o el agua transportaría los desechos?

Preguntas 1-21

LA AUDITORÍA GAP/GPH

PREGUNTAS 1-23 HASTA LA 1-25

Conducir una evaluación de riesgo de acuerdo al uso previo de la tierra, provee una mirada detallada a la posibilidad de que cualquier porción de suelo pueda estar contaminada. A menos que existan signos de contaminación reciente o usos recientes que causen preocupación, la evaluación del suelo no es requerida como parte de la auditoría GAP. Los signos que un auditor tomará en cuenta para determinar la contaminación del suelo, incluyen alguna inundación reciente, evidencias de vertidos previos, indicaciones del uso inadecuado de residuos animales o uso histórico de la tierra en operaciones concentradas de alimentación de ganado y cualquier instalación abandonadas. Si existen signos de contaminación, se requerirá realizar una prueba o evaluación del suelo para determinar la presencia de patógenos dañinos y dichos resultados deben estar disponibles para el auditor. Si la contaminación del suelo ha ocurrido, el plan de seguridad alimentaria debe especificar cómo se prevendrá o minimizará el contacto con esa parte del terreno.

Si sus campos han sido inundados, estos pueden haber sido contaminados por patógenos provenientes de otro lugar, así que el suelo debe ser evaluado antes de plantar cultivos. Si las muestras del suelo no muestran contaminantes potenciales, no hay un tiempo definido o periodo de espera que guardar antes de sembrar. En el caso de contaminación por inundación, los cultivos anuales cosechados en la misma temporada poseen mayor riesgo que los perennes, que serán sembrados más no cultivados en la misma estación. Los cultivos de raíz poseen un riesgo aún más alto que los cultivos que crecerán por encima del suelo. Sin embargo, la regla básica es que el suelo debe ser evaluado en terrenos de cultivo que han sido inundados.

Trazabilidad

Los registros de su granja deben incluir siempre un mapa actualizado que muestre los cultivos que están siendo cultivados en cada área del terreno o área de producción. Este mapa le permitirá identificar de mejor manera el origen de cualquier producto potencialmente contaminado, en el caso de una preocupación de seguridad alimentaria expresada por parte de un consumidor o identificada durante el proceso de empaque después de la cosecha.

Un paso adelante y un paso hacia atrás es la regla general para la trazabilidad, así que usted debe tener registros con información suficiente para saber de qué campo fue cosechado un producto y a cuál cliente fue vendido. Usted puede utilizar el mapa existente de su granja o rancho

para crear un sistema de numeración por lotes, el cual identificará exclusivamente un producto en caso de necesitar referirse a esa información debido a una preocupación de seguridad alimentaria expresada por parte del consumidor o necesite iniciar la retirada de un producto del mercado. Su sistema de numeración única será colocado en las cajas de empaque para entrega y/o la factura enviada al cliente.

Un mapa de la explotación agrícola como el que se muestra, con los campos identificados con colores, puede ser relacionado con un cultivo específico de la lista de los productos que se han sembrado en la temporada. Esta granja también utiliza un sistema de numeración de bandas de riego para identificar específicamente un área dentro del campo o lote. Por ejemplo, O3 representa el campo Naranja, fila 3. (El campo naranja lleva su nombre por el portón naranja.)



Parte 2

Actividades de Cosecha y Empaque en el Campo



A sí sea que la cosecha se realice exclusivamente de forma manual, con equipo mecánico o por medio de una combinación de ambos, todos los productores interesados en alcanzar las Buenas Prácticas Agrícolas deben entender e implementar las mejores prácticas de cosecha y empaque en el campo para disminuir al mínimo el riesgo de contaminación.

Esta sección abarca las prácticas de desinfección e higiene así como también la cosecha y transporte en el campo.



SU PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR DEBEN DIRIGIRSE A:

- ✦ Una evaluación antes de la cosecha para identificar los riesgos de contaminación que son exclusivos de la granja o rancho.
- ✦ Localización adecuada de las unidades de desinfección en el campo (baños portátiles) y estaciones para el lavado de las manos.
- ✦ Acceso de los empleados al agua potable.
- ✦ Limpieza y desinfección de las herramientas para cosechar y las bolsas de recolección.
- ✦ Mantenimiento e inspección del equipo mecánico de cosecha para prevenir faros (de luz) rotos, limpia parabrisas o fluidos que puedan contaminar el producto.
- ✦ Aplicación solamente de agua microbiológicamente segura al producto durante y después de la cosecha.
- ✦ Protección del producto al ser resguardado durante el transporte.
- ✦ Almacenamiento y uso adecuado de envases/contenedores.
- ✦ Trazabilidad.

Evaluación antes de la cosecha

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTA 2-1

Una evaluación ambiental de los campos de producción y las áreas que lo rodean debe ser realizada

antes de la cosecha, para evaluar las fuentes potenciales de contaminación y la preparación para llevar a cabo una siembra y eventual cosecha segura. La evaluación puede ser realizada de manera sencilla con una lista de verificación o guía escrita para dirigir una caminata a través de las áreas de cultivo y realizar una revisión de los equipos de cosecha de la granja o rancho. Puede incluir la exanimación de:

- ✦ Localización y número adecuado de sanitarios e instalaciones de lavado.
- ✦ Disponibilidad de agua potable para los trabajadores.
- ✦ Envases de cosecha—disponibilidad, localización, limpieza.
- ✦ Condiciones de los equipos de cosecha.
- ✦ Evidencia de daños en el cultivo ocasionados por animales domésticos o silvestres.
- ✦ Signos o contaminación física en el área de producción de cultivos.
- ✦ Cómo el combustible (gasolina) y otros químicos son almacenados para prevenir el contacto con las áreas de cultivo.
- ✦ Sistemas para aislar los campos contaminados con indicadores de “no cosechar”.



PREGUNTAS 2-2 HASTA LA 2-5

Los tópicos relacionados con la higiene y desinfección de los trabajadores será tratado en las pregunta general desde la G-3 hasta la G-15

- ❖ Evidencia de contaminantes físicos como estiércol, desechos, acumulación de basura o agua estancada.
- ❖ Determinar si el equipo para trasladar los cultivos está limpio y en buen funcionamiento.

Los procedimientos operativos estándar (POE) de su explotación deben estar por escrito, para realizar la evaluación antes de la cosecha y reflejar las prácticas exclusivas y los riesgos potenciales de su granja o rancho antes de la cosecha, con la meta de prevenir la contaminación. Los POE deben incluir una normativa que establezca claramente los pasos a seguir para remediar la presencia de contaminación si llegase a ser identificada durante una evaluación inicial o periódica. Si la contaminación ocurriese, los POE darán directrices a usted y a sus empleados acerca de los pasos apropiados a seguir para corregir el problema y prevenir que los clientes consuman o vendan el producto adulterado. Ambos, la evaluación en sí misma y los pasos a tomar en el evento de una contaminación, requieren que mantenga un sistema de registro escrito que reseñe lo ocurrido.

Una evaluación antes de la cosecha debe ser realizada al menos una vez por cada temporada de cosecha, antes de que empiece la misma. Puede elegir hacerlo más seguido o periódicamente durante la temporada de cultivo y cosecha.

Cualquiera que sea el método o frecuencia que usted escoja, debe estar escrito en sus POE y luego ser implementado y documentado de acuerdo a la normativa. La mejor práctica es mantener un cuaderno de registros, de manera de que los productores puedan documentar cualquier señal o preocupación que se presente a través de la temporada, en conjunto con las acciones de descontaminación tomadas. También se debe documentar los recorridos programados que se realicen y en los que no se observen signos que indiquen preocupación. Esta práctica demostrará al auditor que alguien ha estado haciendo una evaluación tan seguido como lo indican las normativas. Durante la auditoría, el auditor verificará que las evaluaciones y las acciones correctivas se estén llevando a cabo de acuerdo a las normativas. El auditor no interpretará la evaluación antes de la cosecha en sí misma, ni tampoco lo que usted o sus trabajadores hallen y documenten durante una evaluación.

Higiene y Desinfección en el Campo

Es esencial que las instalaciones sanitarias y de

lavado de las manos se encuentren adecuadamente localizadas y que además estén mantenidas y estén accesibles para los trabajadores, con la finalidad de prevenir la contaminación del producto debido al contacto con desechos humanos.

Las directrices para las unidades de desinfección en el campo (baños/sanitarios portátiles) están detallados en el Acta de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA, por sus siglas en inglés) 29CFR (código federal revisado), Parte 1928.110. Las granjas o ranchos deben proveer una unidad de sanitarios y una estación para lavado de manos en el campo por cada 20 empleados o según la normativa aplicable. También no deben estar localizados a más de ¼ de milla de distancia desde donde se encuentre trabajando un empleado realizando labor manual en el campo. Las explotaciones agrícolas pequeñas (con menos de 12 empleados trabajando en el campo en cualquier día dado) o granjas donde los empleados trabajan tres horas o menos durante el día (incluyendo el tiempo de viaje), no requieren proveer unidades de desinfección en el campo, según las regulaciones federales OSHA. En ese caso, todavía se requiere tener una instalación con sanitarios y lavamanos disponible para los trabajadores. Si la instalación se encuentra en una casa, el auditor necesitará verla durante la auditoría.

Si se utilizan módulos de desinfección y aseo en el campo, se debe decidir la localización de cada módulo tomando en consideración los vientos predominantes que pudieran volcar la unidad durante una tormenta, cualquier pendiente en el terreno en el cual está situado que podría permitir que la misma sea derribada accidental o intencionalmente y si ocurre un caso de derrame, algún cultivo o área de almacenaje que se encuentre cuesta abajo del lugar donde se encuentra ubicada dicha unidad. Cada módulo debe ser accesible para poder realizar el mantenimiento, así que la proximidad a una ruta o carretera también debería ser considerada cuando se escoja la localización. El mapa de la explotación será útil en este



Algunas granjas o ranchos utilizan las unidades de aseo (sanitarios) en ruedas de manera que pueden ser jalados por un tractor u otro vehículo y llevado a varios lugares donde se realice la cosecha. Si se utilizan unidades de aseo en ruedas, es importante planificar cuidadosamente donde estarán localizadas y tener un plan escrito de que se hará en caso de que ocurra un volcamiento o derrame.

paso. Las aguas residuales o aguas negras, deben ser desechadas adecuadamente, se debe prestar servicio regularmente a las instalaciones de aseo y se debe documentar dicha actividad para su revisión durante la auditoría, donde se reflejen las fechas de servicio de acuerdo con los procedimientos operativos estándar.

Los procedimientos operativos estándar (POE) deben incluir una normativa escrita y un plan de limpieza a ser utilizado en caso de que ocurra un derrame. Este debe incluir que se hará para limpiar el derrame y que se hará con algún producto contaminado.

Todas las instalaciones de lavado de las manos deben tener agua potable y se requiere tener la documentación de la potabilidad de la misma. Si el agua es suministrada con la unidad como parte del servicio de aseo de las instalaciones sanitarias, la granja o rancho igual debe proveer documentación para verificar que el proveedor ha realizado pruebas en la fuente del agua para confirmar que cumple los estándares de seguridad para el consumo. Si está utilizando agua municipal, debe proveer un reporte de la calidad del agua de la municipalidad. Estos documentos deben estar disponibles para ser revisados a la hora de la auditoría.



Una estación de lavado de manos en el campo puede ser muy sencilla, fabricada con componentes obtenidos fácilmente (Refiérase a las preguntas G7-G9 de la auditoría GAP/GPH abarcadas. Esta unidad está diseñada para ser transportada fácilmente a varios lugares en donde el grupo de trabajadores se encuentren laborando. Es conveniente para el equipo de cosechadores los cuales pueden tomar un receso para almorzar o fumar al lado del campo, en vez de tener que trasladarse hasta el cuarto o sala de descanso.

EJEMPLO DE RESPUESTA EN CASO DE UN DERRAME DE UN SANITARIO PORTÁTIL

- ✦ Cualquier producto afectado debe ser inmediatamente desachado en un contenedor de basura con tapa.
- ✦ El área contaminada debe ser marcada con una cinta o cuerda de precaución.
- ✦ Se debe publicar letreros en el lenguaje apropiado, los cuales deben ser colocados en el perímetro del área prohibiendo el paso o entrada.
- ✦ Las personas y animales deben mantenerse alejados del lugar hasta que el área donde se encuentra el sanitario esté lo suficientemente descontaminada.
- ✦ Cualquier desperdicio sólido restante en la superficie, debe ser removido con una pala y colocarse en el cubo de la basura.
- ✦ Cualquier estructura afectada permanentemente, debe ser lavada con mangueras y ser desinfectada con una solución de cloro diluida.
- ✦ La unidad de aseo será limpiada y reemplazada por la compañía proveedora de las unidades y encargadas del servicio y mantenimiento

Atribución: Fuente: Buenas Prácticas Agrícolas para granjas pequeñas diversificadas: Consejos y estrategias para reducir riesgos y pasar una auditoría, Ben Chapman, Ph.D., Audrey Kreske, Ph.D., y Roland McReynolds, Esq. Publicado por la Asociación de Granjas de Carolina en asociación con la Universidad del Estado de Carolina del Norte Carolina, www.carolinafarmstewards.org. Re impreso con permiso.][Este texto ha sido traducido de su fuente original al español.]

Cosecha en el Campo y Transportación

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTAS DESDE LA 2-6 HASTA LA 2-14 Y DESDE LA 2-16 HASTA LA 2-18

Sin importar si los trabajadores de la granja o rancho están empacando en cestas o contenedores plásticos que están serán llevados a una caseta o planta de empaque, o si están colocando el producto directamente en las cajas de envío final, el plan de seguridad alimentaria debe contener las directrices a seguir por los empleados de manera de reducir al mínimo el riesgo de contaminación física, microbiológica o química del producto en el campo y para responder en un caso de contaminación accidental.

Esta sección abarca las mejores prácticas para la cosecha en el campo, de manera mecánica o manual, así sea que el producto está siendo empacado en el campo o llevado a las instalaciones o plantas de empaque para el lavado y envasado.

CONTENEDORES PARA LA COSECHA

Se deben cosechar los productos en contenedores o cestas plásticas limpias, con revestimiento desechable. Los contenedores para la cosecha en grandes cantidades (a granel) y los recipientes reusables, deben ser aseados y/o desinfectados antes del primer uso y deben mantenerse tan limpios como sea posible después de él. Esto debe ser supervisado después de cada carga entregada y antes de ser reutilizados. Deben estar almacenados de una manera que minimice el riesgo de contaminación provocada por aves o roedores y deben ser aseados y desinfectados antes de ser utilizados en la cosecha. Los procedimientos operativos estándar (POE) deberán incluir una normativa y un itinerario en relación al uso y limpieza de los contenedores para la cosecha y se requiere tener documentación de la implementación de dicha normativa. Estos registros pueden llevarse en forma de cuaderno u hoja de datos donde se apunten las actividades de limpieza y desinfección.

Los contenedores utilizados para la cosecha, transporte y envío de productos frescos deben estar designados

CONSEJO DEL AUDITOR



Hojas/cuadernos/formas sencillas para recolectar datos, que estén adaptados a sus prácticas específicas, son necesarios para documentar que los procedimientos operativos estándar referentes al lavado y desinfección de los contenedores están siendo aplicados regularmente.



Cuando usted este repasando la forma como se gerencia el agua de desecho en su explotación, un indicativo efectivo para determinar si existe un patrón de acumulación de agua, es la aparición de un color verdoso, lo cual indica el crecimiento de algas. Esta observación debería provocar la revisión del sistema de drenaje.



Existen muchas maneras de limpiar y desinfectar los contenedores para la cosecha. También es útil restregar (frotar con fuerza) los envases antes del paso de desinfección, para remover la suciedad más pesada o barro compactado. Así sea que usted utilice un sistema tecnificado o un sistema de lavado hecho en casa, el cual esté conectado a una manguera con presión o el sistema de lavado a presión directamente, usted puede crear un método en el cual se pueda administrar una solución con cloro para desinfectar los contenedores.

exclusivamente para estos propósitos y no deben ser utilizados para otras funciones. Se debe instruir a los empleados de no utilizarlos para transportar sus propios alimentos, herramientas, ropa o cualquier objeto que no sean los productos de cosecha. Por supuesto, nunca se debe utilizar ningún contenedor para colocar alimentos que haya retnido previamente productos

químicos u otros compuestos nocivos con alimentos. Si posee contenedores que lucen similares a los de la cosecha o los que se utilizan para almacenar alimentos y que quisiera utilizarlos para almacenar químicos o destinarlos para otros usos no relacionado con alimentos, estos deben ser marcados CLARAMENTE de manera que no se reutilicen con alimentos cosechados o almacenados y se debe instruir a los empleados de manera acorde.

Los contenedores deben ser revisados para determinar daños y cualquier contenedor dañado debe ser reparado o desechado.



Los contenedores para productos cosechados y cajas de empaque deben estar almacenados fuera del contacto con el suelo, en tarimas de madera, carretillas o estantes, para evitar la contaminación provocada por agua estancada o polvo.

PRÁCTICAS DE COSECHA PARA MÍNIMIZAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

Durante la cosecha, los trabajadores deben mantener ambos, el cultivo y el contenedor, tan limpios como sea posible y remover el exceso de tierra o barro de los productos.

UTILIZACIÓN DE HERRAMIENTAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS PARA LA COSECHA

Los Procedimientos Operativos Estándar (POE), deben contener una normativa y procedimiento claro para asegurarse que las herramientas para cosechar han sido aseadas y desinfectadas regularmente, junto con la documentación de que el plan está siendo implementado. La mejor práctica es mantener las herramientas en la granja o rancho, en vez de permitir que los empleados se las lleven a sus casas o las mantengan en sus propios vehículos, de esa manera no pueden ser destinadas para otros usos o ser contaminadas accidentalmente fuera del lugar. Esto también permite que sean recolectadas para ser aseadas y desinfectadas como parte del itinerario de trabajo diario y tachar (marcar) esa actividad en un cuaderno u hoja de registro para documentar el procedimiento.



Cultivos de raíz (tubérculo) como las zanahorias, salen del suelo cubiertos en tierra. La mejor práctica es remover del producto la mayor cantidad de tierra suelta posible antes de empacarlos en los contenedores, ya que la tierra puede transmitir patógenos a otros productos que estén dentro de la cesta/contenedor o entre otros envases, si se apilan uno encima del otro.

EJEMPLO EN LA GRANJA



LOS PRODUCTORES UTILIZAN UNA VARIEDAD DE **STRATEGIAS** para prevenir la contaminación del productor después del que deja el campo.



Una opción para mantener la cosecha limpia es cosechar y colocar el producto en cajas o contenedores en la superficie, pero no apilarlas una encima de la otra para trasladarlas a la caseta de lavado o empaque.



Si es necesario apilar los contenedores en su granja o rancho, existen opciones para mantenerlos fuera del contacto con el suelo. En algunas granjas se utiliza un tractor para jalar directamente al campo una carretilla con cestas/contenedores para que sirvan como estación móvil de empaque. Otra solución es construir o comprar una carretilla con ruedas que se extienda por las filas, aunque requiere de una inversión de tiempo y/o dinero por adelantado.



Una opción para mantener la cosecha limpia es cosechar y colocar el producto en cajas o contenedores en la superficie, pero no apilarlas una encima de la otra para trasladarlas a la caseta de lavado o empaque.



Para algunos productos puede que funcione cosecharlos y colocarlos en baldes, para luego ser transferidos a cajas o contenedores plásticos que pueden ser apilados.



El personal de cosecha también pudiera utilizar contenedores extra u otra barrera debajo del recipiente donde se coloca el producto cosechado. Si se utiliza el método del contenedor extra, se recomienda utilizar uno de color diferente

que no esté designado para la cosecha. Aún una pieza limpia de lona puede ser utilizada para mantener los productos y los contenedores fuera del contacto con el suelo. La lona u otra barrera plástica son livianas para ser llevadas al campo, fáciles de limpiar entre usos y lo suficientemente resistente para ser utilizadas varias veces. Cada granja o rancho puede ajustar una solución que satisfaga las necesidades de una situación en específico.



UNA GRANJA DEL OCCIDENTE DEL ESTADO DE WASHINGTON

EJEMPLO EN LA GRANJA



posee normativas claras y detalladas referentes a los cuchillos para cosechar. Los empleados reúnen las herramientas al final del día de trabajo y las asean y desinfectan. En la mañana, los cuchillos limpios son entregados a los empleados. Durante el receso para tomar almuerzo, colocan sus cuchillos en un balde con una solución de agua y cloro para ser desinfectados. Para aquellos trabajadores que desean utilizar utensilios en específico, es fácil marcarlos de manera que les permita identificar sus propias herramientas cuando es tiempo de regresar a trabajar. Las herramientas para cosechar con mangos plásticos son más fáciles de limpiar y desinfectar que las que poseen mangos de madera.



USO DE LOS GUANTES

Se debe seguir la normativa del uso de los guantes, si se tiene alguno. Si se requiere el uso de ellos o estos están siendo utilizados en la granja o rancho, entonces usted debería tener una normativa en el lugar y debe haber proporcionado capacitación adecuada para asegurarse de que los guantes no representan un posible riesgo de contaminación. Una preocupación es que los guantes que salen del sitio de trabajo puedan ser utilizados para otros propósitos o pudieran contaminarse fácilmente con múltiples usos, sin que exista un itinerario de limpieza y desinfección. Los siguientes componentes son recomendados para un procedimiento operativo estándar en relación con el uso de guantes:

- ❖ Los guantes no sustituyen el lavado de las manos; gel desinfectante para las manos no reemplaza el lavado de las manos.
- ❖ La normativa debe abarcar el uso, mantenimiento y desecho.
- ❖ Los guantes no deben ser retirados del sitio de trabajo durante los descansos.
- ❖ Guantes reutilizables no deben ser llevados a las casas para ser aseados y desinfectados. Si se les permite a los empleados llevarse los guantes para ser aseados, los POE deben indicar que está permitido y se debe revisar que hayan sido aseados antes de empezar a trabajar cada día.

El auditor revisará los Procedimientos Operativos Estándar (si tiene algunos) en relación con el uso de los guantes y examinará los registros de cumplimiento para verificar que su uso es consistente tal y como está establecido en las normativas.



EQUIPOS Y MAQUINARIAS PARA COSECHAR LIMPIOS Y MANTENIDOS ADECUADAMENTE

Contenedores de cosecha, incluyendo las camas (cajón) de los camiones o camionetas, contenedores a granel y otros equipos y maquinarias de cosecha utilizados en los campos, deben estar mantenidos en buen funcionamiento de manera que no se conviertan en una fuente de contaminación.



Inspecciones y reparaciones regulares de los vehículos de transporte, tractores y equipos de cosecha, ayudará a minimizar el riesgo de contaminación ocasionado por piezas rotas o filtraciones de fluidos.

Cuando las maquinarias son utilizadas en el proceso de cosecha, la evaluación antes de la misma debe incluir la revisión de filtraciones potenciales de fluidos hidráulicos, aceites y grasa que pudieran ser expedidos de la maquinaria al producto en el campo. La limpieza y desinfección de la maquinaria debe realizarse antes de empezar la temporada o como este establecido. Si un tractor es utilizado en el terreno en el cual se ha incorporado estiércol (abono) crudo o ha entrado en contacto con otro tipo de estiércol de ganado, el mismo debe ser aseado y desinfectado antes de ser utilizado en el campo de producción de alimentos que se encuentre dentro de los 120 días previos a la cosecha. Todos los focos de luz deben estar cubiertos o mantenidos para prevenir que el plástico o vidrio contamine el producto.

Usted debe tener procedimientos operativos estándar con instrucciones detalladas para responder en un posible caso de contaminación durante la cosecha. Usted tendrá que establecer una normativa para contaminación causada por el rompimiento de un material de vidrio, plástico y una para los derrames o contaminación por químicos como petróleo, pesticidas u otros materiales.

También debe realizar una inspección preventiva de las maquinas para determinar la presencia de rocas, vidrios, metales u otros objetos extraños que puedan introducirse al producto durante el uso de la maquinaria en el proceso de cosecha.

TRASLADO DESDE EL CAMPO HASTA LAS ÁREAS DE PROCESAMIENTO Y ALMACENAJE

Se deben limpiar regularmente los vehículos de transporte. Si está colocando los productos directamente en el vehículo para ser transportados a granel, dicho vehículo debe ser aseado y desinfectado de la misma manera como se haría con los contenedores plásticos para la cosecha. Para vehículos o tráiler con cajón plano utilizados para transportar el producto desde el campo hasta las

áreas de procesamiento y almacenaje, la superficie del mismo debe ser aseada regularmente y debe ser mantenida libre de suciedad, para reducir el riesgo de contaminación cruzada provocada por las cajas que se colocan en él. Recuerde, si los contenedores de plástico han entrado en contacto con el suelo, no deben ser apilados unos encima del otro para ser trasladados.

Se debe cubrir los productos durante el transporte. Los estándares GAP requieren que tenga una normativa en el lugar en la que los vegetales o productos siendo trasladados desde el campo para ser lavados, empacados o almacenados, estén cubiertos. Esto se ejecuta para reducir el riesgo de contaminación por otros vehículos, por aves que sobrevuelan o por aceites y polvo que se trasladen por el aire. No se consideran como protegidos los productos que se encuentran en cajas cerradas o cartones. Las lonas o tráiler cerrados son ejemplos recomendados de esta práctica. El auditor determinará si la normativa está siendo cumplida realizando observaciones y hablando con los empleados en el lugar.

Cuando se transporte productos desde el campo, las cestas plásticas apiladas (que no han entrado en contacto con el suelo) deben estar cubiertas para reducir el contacto con el polvo u otro contaminante en el aire durante el viaje.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTAS 2-17 Y 2-18



Uso del Agua Post-cosecha

El agua aplicada a un producto cosechado debe ser microbiológicamente segura. Esto significa que es agua agrícola que cumple con los requerimientos y estándares microbiológicos del agua apta para el consumo de la Agencia de Protección Ambiental, o que es tratada para ser traída a un estado microbiológicamente seguro. No existe un estándar universal reconocido que garantice la seguridad del agua para el uso post-cosecha en cultivos de alimentos. La auditoría GAP/GHP requiere que la granja o rancho realice una evaluación referente al uso del agua y tome decisiones basadas en ella. Esta puede incluir una normativa que dé referencia, un documento de orientación escrito, como los estándares de agua de uso recreacional. Usted puede establecer sus propios niveles específicos de tolerancia o tomarlos de alguna otra fuente publicada. Esos estándares deben ser cumplidos y documentados. Es importante educarse acerca de los estándares de la calidad del agua específicos del cultivo que está siendo lavado o enfriado, de manera de establecer la tolerancia a un nivel razonable. La evaluación del riesgo del agua debe detallar cómo determinará la calidad del agua y tendrá las medidas a tomar en caso de necesitar una respuesta planificada si el agua no cumple con esos criterios.

Si toda el agua de la granja o rancho es sacada exclusivamente de una fuente municipal, entonces el agua es considerada microbiológicamente segura y se asume que cumple con el estándar requerido para el uso post-cosecha. El agua de una explotación agrícola que proviene de pozo profundo, puede que cumpla con el estándar, pero se deben realizar pruebas para determinar esa afirmación. Refiérase al Uso del Agua, preguntas 1-1 hasta la 1-5 en la lista de verificación de la auditoría, para información del tipo y frecuencia de pruebas que son necesarias realizar para determinar si el agua de pozo de su granja o rancho cumple con el estándar, sin necesidad de un paso de filtración secundario o tratamiento químico. Conociendo la fuente del agua y repasando los resultados proporcionados por un laboratorio reconocido de las pruebas realizadas, ayudará al productor a determinar si la fuente de agua utilizada para riego es apropiada para la aplicación post-cosecha. El agua superficial tomada

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTA 2-15

de los ríos, canales de irrigación y lagunas, son propensas a necesitar filtración y/o tratamiento químico para traerlas al estándar de seguridad microbiológica.

El agua utilizada por primera vez debe ser microbiológicamente segura, como se discutió en el párrafo anterior. El desafío con el agua que se utiliza durante la post-cosecha, es evitar la contaminación y reutilización del agua que pueda contaminar los productos. Una opción es utilizar mesas de pulverización u otro sistema de un solo uso del agua, que a su vez requieren un drenaje adecuado debido a las grandes cantidades expedidas de agua. De esta manera cualquier contaminación microbiana es lavada del producto y desechada.



Las mesas de pulverización son una manera segura de lavar los productos sin reutilizar el agua e introducir patógenos de un lote (tanda) a otro.

Muchas granjas y ranchos lavan los productos en tanques de sumersión, comúnmente hechos de bañeras readaptadas o bebederos. Esto presenta un desafío bajo el estándar GAP, porque la acumulación de partículas y microbios del primer lote pueden causar fácilmente contaminación cruzada con otros productos que están siendo lavados en el mismo agua.

¿Cuáles son los requerimientos para drenar o contener el agua que ha sido utilizada en el lavado de productos, lavado de las cestas, etc. en una planta o instalación de empaque en el campo?

El agua que ha sido utilizada para empaquetar y lavar los productos en el campo, debe ser drenada fuera del área de empaque y otras áreas de tráfico pesado. El drenaje no debe crear áreas donde el agua se estanque por largos periodos de tiempo o donde el tráfico a pie pudiese posiblemente contaminar los campos y/u otras áreas de trabajo. También debe asegurarse que el agua que está siendo drenada no entre en contacto con cultivos no cosechados y no afecte la fuente de agua para riego.



El agua utilizada para lavar los vegetales debe provenir de una fuente de agua potable o ser determinada como microbiológicamente segura. Si el agua es reutilizada, la calidad del agua debe ser mantenida para minimizar el riesgo de contaminación cruzada y para asegurarse de que es microbiológicamente segura.

Si el agua para lavar el producto es reutilizada, bien sea en tanques de sumersión o líneas de lavado por aspersión, se pueden añadir agentes antimicrobianos para mantener el agua a niveles microbiológicamente seguros. Cuando se utilicen agentes antimicrobianos, usted debe desarrollar un estándar y un itinerario para realizar pruebas y así mantener los niveles del agente antimicrobiano en el agua a un nivel efectivo.

PREGUNTA DEL PRODUCTOR

CÓMO APLICAR AGENTES DESINFECTANTES EN EL AGUA DE LAVADO PARA PRODUCTOS POSTERIORMENTE A LA COSECHA



Los desinfectantes típicos del agua son el cloro y el ácido peracético, una solución química desinfectante la cual es comercializada bajo varios nombres comerciales y es preferida por muchos productores certificados orgánicos.



Cuando se utilice cloro, el mismo debe estar etiquetado para el uso en frutas frescas y vegetales. La concentración típica es de 50-200 ppm de cloro activo a un pH de 6.5-7.5, con un contacto mínimo de 1-2 minutos. Un factor importante a tener en cuenta cuando se utilice cloro es que si el pH no se mantiene en ese rango, el cloro estará presente mayormente en su forma inactiva, así que su procedimiento operativo estándar y las operaciones deben incluir un itinerario para realizar pruebas regulares en el agua y así mantener los niveles apropiados de pH. Esta información debe estar documentada.

Lea las etiquetas del producto cuidadosamente para así aplicar el desinfectante en la combinación, frecuencia y concentración adecuada para el uso en agua de lavado y en superficies que entran en contacto con los productos y tome en cuenta que debe seguir las reglas de su uso y disposición establecidas por la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés), Acta de Salud y Seguridad Ocupacional (OSHA, por sus siglas en inglés) y la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés).

Los procedimientos operativos estándar para el agua utilizada durante la post-cosecha, deben reflejar las prácticas de producción exclusivas de la granja o rancho. El agua debe ser desinfectada y cambiada tan frecuentemente como sea necesario, teniendo en cuenta las prácticas de la explotación y manteniendo su condición microbiológicamente segura. Si el agua se reutiliza en los procesos post-cosecha o depende de un paso de filtración o desinfección para traerla a un estándar microbiológicamente seguro, entonces se debe llevar a cabo una evaluación de la calidad, tratando y cambiando los POE para prevenir la contaminación y la contaminación cruzada provocada por el agua utilizada en la post-cosecha.

Empaque del producto

El estándar GAP requiere que se utilicen contenedores nuevos y/o aseados y desinfectados para empacar y entregar productos. La reutilización de cajas es permitida, sólo si pueden ser aseadas y desinfectadas entre usos. No es una buena práctica reutilizar cajas de cartón que han estado fuera de su control (ej. con el CSA [Agricultura Respaldata por la Comunidad], clientes u otros), porque no puede saber cuál fue el uso que tuvieron o con qué entró en contacto durante el tiempo que estuvo fuera de su control. Las cajas de cartón no se pueden limpiar y desinfectar sin causar quiebres o desgaste en el cartón, aunque pueden ser reutilizadas con un forro plástico no perforado. Muchas granjas o ranchos invierten en contenedores plásticos reutilizables para transportar el producto a los mercados de los agricultores o a los compradores, o para realizar entregas a los clientes del CSA. Estas están destinadas a ser reutilizadas, aseadas y desinfectadas antes de cada uso. Cualquiera que sea el sistema de empaque o embalaje que se utilice, la práctica debe estar escrita en los POE y es necesario mantener los cuadernos de datos donde se reflejen las actividades de limpieza y desinfección.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTAS 2-19 Y 2-20



Empacar las frutas y vegetales en cajas nuevas reduce el riesgo de contaminación. Una pieza de papel colocada en la parte superior, añade una protección extra contra el polvo o agua que gotea, proveniente de la caja superior durante su almacenaje o envío.

Todos los materiales y contenedores para empacar, deben estar almacenados de manera que no puedan ser dañados o contaminados con plagas, agua, polvo o derrames químicos. Si están almacenados afuera al aire libre, deben estar cubiertos. El auditor realizará observaciones para determinar si este estándar está siendo cumplido.

EJEMPLO EN LA GRANJA



LOS TRABAJADORES PUEDEN COSECHAR en baldes (cubetas) limpias y desinfectadas que han sido designadas para la cosecha y después verter el producto directamente en las cajas. De esa manera, las cajas pueden ser empacadas en el campo y apiladas una sobre la otra para ser almacenadas o entregadas luego sin necesidad de lavar o re empacar.



¿Cuales son los requerimientos para limpiar y desinfectar los contenedores para cosecha o entregas?

Primero, los contenedores deben ser aseados removiendo la tierra y suciedad. Restregar con agua removerá las partículas y lodo (barro) seco. Para desinfectar, necesitará utilizar un compuesto químico diseñado para eliminar microorganismos. Dos de los compuestos más comunes son el cloro y el amonio cuaternario. Mezclar las cantidades apropiadas de acuerdo a las instrucciones en la etiqueta con agua potable crea una solución desinfectante.

Para algunos productos, puede ser deseable empaarlos en el campo de cosecha sin realizar un paso de lavado. Esto puede ser cierto con los frutos del bosque (como moras, arándanos, etc.) que son delicados, al igual que las verduras/vegetales de hoja verde, los cuales no se conservan bien cuando se mojan o productos que crecen en plantas altas alejados del suelo y que no reciben una cantidad significativa de suciedad. No hay un estándar GAP que dicte que los productos deben ser lavados; sólo que si los lava, se hace de una manera que minimiza el riesgo de contaminación.

PREGUNTA DEL PRODUCTOR

Trazabilidad

Todos los productos cosechados deben estar marcados de acuerdo con su plan de trazabilidad, como se describe en la sección

de Preguntas Generales de esta guía. Para el empaque (embalaje) directo en las cajas de entrega, la mejor práctica es colocar las etiquetas directamente en la caja al momento de la cosecha, de esta manera la información exacta será transmitida a los clientes para su uso en el caso de una retirada del producto. Para los productos que han sido cosechados para ser transportados a las plantas, casetas de empaque u otra instalación, los registros deben identificar la fecha de la cosecha así como también la localización, de manera que la información pueda ser mantenida a través de las prácticas de trazabilidad hacia el siguiente paso, de acuerdo al plan de procedimientos operativos estándar. La auditoría GAP requiere que usted mantenga documentación de la identificación de la cosecha para propósitos de rastreo de origen, de acuerdo con el sistema definido en su plan escrito en caso de tener que realizar el retiro del producto del mercado.

Los trabajadores pueden cosechar en baldes que han sido designados para la cosecha, que estén limpios y desinfectados, y luego vaciarlos directamente en cajas nuevas. Con esta práctica, las cajas pueden ser empacadas y apiladas en el campo para su posterior entrega, sin la necesidad de lavar o re-empacar.



Instalaciones de Empaque o Embalaje



Una auditoría de las instalaciones de empaque o embalaje, evaluará si las instalaciones y prácticas de envasado cumplen con los estándares de seguridad alimentaria descritos en la lista de verificación de la auditoría GAP/GHP. Al igual que las prácticas de cosecha y empaque en el campo de una explotación, cada instalación de empaque reflejará las características únicas en el lugar de la granja o rancho: escala, productos cultivados, temporada de cosecha, los mercados servidos, transporte y otros aspectos más. Los productores deben obtener al menos el 80% de los puntos posibles para poder aprobar esta sección de la auditoría, pero hay varias maneras de poder cumplir con el estándar.

El alcance de la auditoría es seleccionado por la granja o rancho, por lo general en respuesta a una solicitud del comprador (cliente). Muchas explotaciones pequeñas y diversificadas, no considerarán esta sección, ya que puede ser que empaquen los productos en el campo y los vendan a una variedad de clientes sin más manipulación. Sin embargo, si un productor opera incluso una instalación pequeña simple de empaque, debe considerar cuidadosamente los riesgos de contaminación y las estrategias de prevención para minimizar dichos riesgos, incluso si una

Esta sección abarca los temas del empaque o embalaje en la instalación de recibimiento, línea de lavado / empaque, salud e higiene de los trabajadores, prácticas generales de mantenimiento, control de plagas y la trazabilidad



auditoría de la planta de empaque no es requerida por ninguno de los clientes.

Recepción

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTAS 3-1 Y 3-2

El producto que proviene del campo hasta la planta o instalación de empaque debe estar organizado para el empaque de tal manera que este protegido de la contaminación. Las buenas prácticas incluyen la protección para que el producto no entre en contacto con sustancias químicas, agrícolas o no, asegurarse de que las acumulaciones de agua no estén entrando en contacto con los contenedores, proteger el producto preparado para el despacho del efecto de aves u otros animales, y asegurarse de que los recipientes no se almacenen en el suelo. Cuando el producto se almacena durante largos períodos de tiempo antes de ser empacados, se deben tener en el lugar medidas de protección similar, con atención adicional al control de la temperatura a la que se almacena el producto.



El producto debería entrar en la planta/instalación de empaque del campo en buenas condiciones y limpio, basado en las directrices de empaque en el campo de la Parte 2 de esta guía. Si las cestas plásticas estuvieron en contacto con el suelo, no deben ser transportadas apilándose (colocar una encima de la otra), pero pueden apilarse si estuvieran empacadas en contenedores limpios sobre una superficie plana (el cajón de un camión o camioneta) u otra barrera utilizada entre los contenedores y el suelo.



PREGUNTA DEL PRODUCTOR

¿Cómo sé si mi operación de empaque será considerada “empaque en el campo” o “planta de operación de empaque”?

Como la granja o rancho selecciona las secciones de la lista de comprobación que serán auditadas, esta pregunta se puede responder en parte, en función de cómo el agricultor/empacador vea su operación. Generalmente, la diferencia entre una operación de empaque/embalaje de campo y una operación de planta o instalación de empaque es en qué momento el producto se envasa en un contenedor de envío final. Una operación de empaque en el campo envasará directamente en la caja de envío final en una zona de preparación dentro o cerca del campo. Alternativamente, una operación de planta de empaque removerá el producto del campo, preparará para el empaque, y luego será colocado en una caja de envío final. Una planta de empaque puede incluir el lavado, enjuague o enfriamiento del producto, posiblemente una línea de selección o clasificación, medición y almacenamiento del producto.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

Línea de lavado/ empaque

PREGUNTAS 3-3 HASTA LA 3-7

La gestión del agua en la operación de lavado y empaque, puede variar de una planta/instalación a otra, pero todas requieren buenas prácticas para reducir al mínimo el riesgo de contaminación ocasionada por el agua. Consideraciones imprescindibles incluyen:

- La fuente de agua debe ser potable o microbiológicamente segura en el primer uso. Esto significa que después del tratamiento químico, el agua debe ser microbiológicamente segura, lo que significa que debe cumplir con los requisitos microbiológicos de los estándares de agua potable de la EPA.
- Si se re circula y reutiliza el agua, su calidad debe ser supervisada regularmente y se debe tratar con un agente antimicrobiano antes de volver a utilizarla en su proceso.
- La temperatura del agua de procesamiento (tanques de sumersión, canales, etc) debe mantenerse a una temperatura adecuada para el tipo de producto. Las



La eliminación del calor de campo del producto se puede realizar de varias maneras, incluyendo el uso de hidro-coolers, tanques de sumersión y colocando hielo en el producto.

temperaturas del agua deben mantenerse dentro de los 10 grados F de temperatura de la pulpa del producto entrante para minimizar la infiltración del agua. Por lo general una buena regla a seguir es que la temperatura del agua este más tibia que el producto.

El agua de desecho generada durante los procesos de enfriamiento, lavado y empaque (bien sea que se traten químicamente o de otra manera), se debe gestionar de tal forma que prevenga la acumulación excesiva, derrames y otros problemas de drenaje que pudieran provocar un riego de contaminación.

Como se ha señalado en las secciones anteriores, si se utiliza agua municipal, el municipio es responsable de realizar pruebas y garantizar que sea potable. El agua de pozo debe ser evaluada al menos una vez al año. Se requieren los documentos de las pruebas de agua o informes municipales.

El cloro se añade comúnmente al agua para el tratamiento posterior a la cosecha de productos frescos en 50-200 partes por millón de cloro total, a un pH de 6,0-7,5 con un tiempo de contacto de 1 o 2 minutos. Los productos químicos utilizados en esta aplicación deben estar etiquetados para ser utilizados en frutas y verduras.

Las superficies que entran en contacto con los alimentos, incluyendo mesas, bancos, fregaderos, cintas transportadoras y equipos de limpieza como cepillos, pueden ser fuentes de contaminación ocasionadas por los trabajadores, los productos u otros procesos en el área de empaque. Estos deben ser aseados y mantenidos adecuadamente para minimizar este riesgo. Un auditor inspeccionará visualmente los procesos de la instalación y las superficies de con-

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTA 3-8



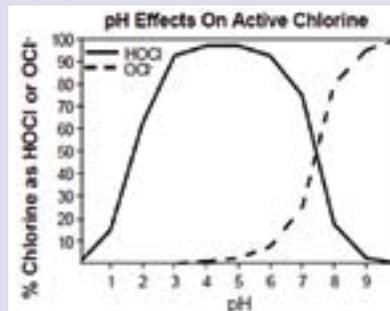
¿Cuáles son los estándares de calidad en el agua requeridos en las plantas o instalaciones de lavado y empaque de productos posteriormente a la cosecha?

Cualquier producto que se lava durante o después de la cosecha, debe ser lavado con agua que es microbiológicamente segura. Microbiológicamente segura significa que es agua para uso agrícola que cumple con los requisitos microbiológicos de los estándares de agua potable de la EPA. El agua de primer uso debe ser microbiológicamente segura y si es reutilizada, su calidad y / o el contenido de agentes antimicrobianos debe ser monitoreado. El monitoreo debe ser documentado, anotando la fecha, hora y resultados. Tenga en cuenta que el agua potable (con un nivel superior) debe ser utilizada con fines de lavado de manos y para beber.

PREGUNTA
DEL PRODUCTOR

La cloración del agua de lavado es muy importante. El cloro puede reducir la difusión de la contaminación de un producto a otro durante la etapa de lavado. El pH del agua de lavado, debe mantenerse entre 6.5 y 7.5 para obtener los mejores resultados. Cuando el agua de lavado se mantiene en ese rango de pH, usted tendrá condiciones que proveerán ambos, el pH más seguro para las personas y vegetales frescos. Si el pH cae por debajo de 6, el cloro se escapará en forma de gas el cual puede acumularse en el aire de la instalación de empaque que a su vez es peligroso para los trabajadores.

Típicamente de 1 a 2 ml de cloro por un litro de agua limpia, proveerán de 100 a 150 ppm total de Cl. Se requiere más cloro si la temperatura es alta y hay bastante sustancia orgánica en el agua de lavado.



Atribución: Este manual fue publicado en el 2002 como parte del Prácticas de Manejo Pos cosecha a pequeña escala: Un manual para cultivos Hortícolas (4ta edición), y fue reimpresso con el permiso de la Universidad de California, Davis, Centro de Información e Investigación para la Tecnología Post-cosecha.

tacto con los alimentos para determinar si las mismas están en buen estado y se mantienen adecuadamente limpias. Los horarios de limpieza deben establecerse y seguirse durante toda la temporada, con registros documentados.



Una revisión cuidadosa de la planta de empaque en acción, le permitirá evaluar cuáles son las superficies que pueden entrar en contacto con los productos e identificar medidas para mantenerlas limpias y el itinerario necesario para realizar su limpieza y desinfección.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTA 3-9

Cuando el producto se mueve de una estación a otra, (por ejemplo, desde la descarga al almacén o

desde el almacén hasta la zona de carga), debe ser considerado el potencial de contaminación provocado por las estructuras que las rodean y la maquinaria. El auditor observará las posibles fuentes de contaminación, tales como las pasarelas de malla abierta/de acero que podrían permitir que la tierra o rocas de los zapatos de los trabajadores caiga en el producto. Su plan debe abordar estas y otras posibles fuentes, como las tuberías con fugas, condensación de agua en los techos o motores sin escudos.

Si usted está enfriando el producto con agua fría o hielo hecho en el lugar, la fuente de agua debe ser potable. Si el hielo se compra a un proveedor, el proveedor debe hacer, transportar y almacenar el hielo en condiciones sanitarias. El auditor revisará los registros e investigará el origen del agua como parte de la auditoría. Bien sea que el hielo se fabrica en las instalaciones o se compra a un vendedor, los registros que muestran un itinerario regular para desinfectar las instalaciones de producción, almacenamiento y transporte del hielo, deben ser proporcionadas al auditor.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTA 3-10 Y 3-11

Salud e Higiene de los trabajadores

PREGUNTAS 3-12 HASTA LA 3-14

Los trabajadores de una planta o instalación de empaque, deben estar capacitados acerca de las mejores prácticas para el lavado de las manos, prácticas del baño y sala de descanso, y deben demostrar esos conocimientos en las actividades diarias de empaque. La planta de empaque debe tener señalización a los sanitarios que deben estar limpios, bien mantenidos y ser de fácil acceso, así como también colocar letreros claros acerca del lavado de manos tras el uso del baño, recesos para comer, fumar y otras pausas laborales.

Las zonas de descanso y para comer deben estar separadas del área de empaque, ya sea en un edificio independiente, o simplemente una sección acordonada del mismo edificio en la cual se proveen mesas y sillas. Dependiendo de la disposición de la zona de empaque, hay varias maneras diferentes de cumplir con el estándar GAP, el cual tiene como finalidad garantizar que los trabajadores no están comiendo o tomando descansos directamente en el área con productos.

Si sus POE especifican el uso de las redes para el cabello y barba o define cuando se está permitido o no el uso de joyas, el auditor revisará las prácticas en el sitio en contraste con los estándares escritos. Si usted requiere el uso de guantes o si permite su uso a los empleados como elección personal (ej. para estar cálidos en la planta de empaque), sus POE deben incluir las procedimientos para su uso, reemplazo, limpieza y / o desinfección de los mismos. En todos los casos, los trabajadores deben demostrar el conocimiento y cumplimiento de los POE.



Si la granja posee una normativa que requiere el uso de redcillas o guantes o prohíbe el uso de joyas, los trabajadores deben estar capacitados y seguir las reglas constantemente. El auditor revisará para observar si los trabajadores están vestidos de forma que cumplen con los procedimientos operativos estándar.



Normas en la instalación/planta de empaque

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANUFACTURA

Las siguientes buenas prácticas de higiene y manufactura han sido establecidas y comunicadas a todos los empleados como una regulación obligatoria:

- ✱ Lavarse y desinfectar bien las manos con jabón y agua tibia antes de empezar a trabajar, después de cada usencia de la estación de trabajo, después de usar el baño y de tomar recesos y en cualquier otro momento en el que las manos puedan haber estado expuestas con el suelo o puedan haberse contaminado.
- ✱ Mantener higiene personal adecuada. Mantener el cabello corto o sujetado, uñas cortas y limpias y si no se utilizan guantes, las uñas deben mantenerse libres de esmalte para uñas.
- ✱ No se permite fumar, comer o beber en las áreas de trabajo.
- ✱ No se permiten objetos personales en las áreas de trabajo (bolsas, carteras, joyas, relojes, artefactos para escuchar música), etc.
- ✱ El uso de celulares no está permitido mientras se esté trabajando.
- ✱ Usar vestimenta de protección y remover todos los artículos de los bolsillos superiores externos.
- ✱ Remover todas las vestimentas y prendas de protección y almacenarlas en el área designada cuando se tomen recesos y antes de usar el baño.
- ✱ Todos los cortes y heridas pequeñas deben estar cubiertas con vendaje azul detectable con bandas metálicas a prueba de agua.
- ✱ Reportar cualquier cortada y/o enfermedad que pueda presentar un riesgo de contaminación para el producto fresco.
- ✱ Cualquier persona que presente ampollas, úlceras, heridas abiertas o que muestren signos de enfermedades que se puedan transmitir por el aire debe excluirse de las actividades (operaciones) que involucren contacto directo e indirecto con los alimentos.
- ✱ No se permiten animales.
- ✱ No se permiten niños e infantes.
- ✱ Los empleados deben mantenerse en sus áreas designadas de trabajo.
- ✱ Las cajas de vegetales, cestas y contenedores sólo se deben utilizar para vegetales
 - No provocar contaminación cruzada
 - Marcar con una "X" los contenedores sin usar
 - Los contenedores plásticos no sólidos deben ser utilizados sólo con vegetales.
 - Las cajas y cestas deben estar en las tarimas o paletas en todo momento.

CUANDO SE ESTÉ EN CONTACTO DIRECTO CON EL ALIMENTO:

Utilizar guantes. (Si los guantes son llevados a la casa, los empleados deben desecharlos. Utilizar solamente guantes libre de latex).

- ✱ Usar guantes. (Si los guantes son llevados a casa, los empleados deben desecharlos). Sólo utilizar guantes de libres de látex.
- ✱ Usar gorros o redes para el cabello.
- ✱ No se permite el uso de joyas, excepto bandas (anillos) simples de bodas.

Esta normativa de la planta empacadora de un productor del Estado de Washington, ofrece un punto de partida al planificar sus normativas en función de sus prácticas y riesgos propios.

ACCIONES CORRECTIVAS

Todos los empleados deben seguir las buenas prácticas de higiene y manufactura como reglas obligatorias. Si algún empleado no está cumpliendo o está rompiendo las reglas de seguridad alimentaria, las siguientes acciones correctivas deben ser tomadas por parte del supervisor inmediato:

- ✱ Recordar al empleado la regla que está siendo incumplida
- ✱ El empleado debe corregir su comportamiento y dejar las instalaciones si no puede cumplir la reglas de seguridad alimentaria (por ejemplo, si no ha reportado que está enfermo).
- ✱ Advertencia verbal por no cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria.
- ✱ Si es recurrente, una primera advertencia por escrito será emitida.
- ✱ Si hay una segunda recurrencia, se emitirá una segunda advertencia por escrito y el empleado será suspendido.
- ✱ En caso de una tercera recurrencia, el empleado será terminado (despedido).
- ✱ En caso de que un visitante o contratista no esté en cumplimiento, la persona recibirá una advertencia verbal y se le pedirá que tome la acción correctiva de acuerdo a la situación; si la persona no sigue las instrucciones dadas por el supervisor o gerente del área, se le pedirá a la persona que desaloje la instalación.
- ✱ Si se encuentran animales alrededor de las instalaciones de empaque, acciones correctivas serán tomadas de acuerdo a las Reglas en el Campo 3.12.2.

POLÍTICAS PARA REPORTES DE ENFERMEDADES / REGRESO A TRABAJAR

Cuando un empleado reporta una enfermedad/ padecimiento, el supervisor o gerente del área debe llenar un reporte y el empleado será autorizado para regresar a trabajar si:

- ✱ El empleado cumple con las buenas prácticas de higiene y manufactura mencionados anteriormente y no se detectan signos de enfermedad y/o
- ✱ El empleado presenta una nota del doctor o médico donde se indica que él/ella puede regresar de manera segura a trabajar.
- ✱ La política de regreso a trabajo ha sido comunicada a todos los empleados como parte del programa de capacitación de las buenas prácticas de manufactura.

REGLAS GENERALES PARA LOS VIDRIOS

- ✱ Todas las luces que se encuentran en las áreas de producción, almacenamiento y mantenimiento están protegidas de alguna manera. Donde se utilicen bombillas cubiertas con Teflon, se deben mantener las copias de las facturas.
- ✱ No almacenar artículos de vidrio en las áreas de almacenaje, producción o mantenimiento.
- ✱ Los artículos de vidrio son permitidos solo en las áreas de receso, estos no deben entrar en las áreas de producción, almacenamiento o mantenimiento.
- ✱ No se permite a los empleados traer vidrio a las áreas de almacenamiento, producción o mantenimiento.
- ✱ No se permiten termómetros de vidrio dentro de las áreas de almacenaje y producción.
- ✱ Las ventanas dentro de las áreas de producción, almacenamiento y mantenimiento están hechas de plástico o han sido laminadas.
- ✱ No existe tragaluz (ventanas en el techo) en la instalación.
- ✱ Reprinted with permission from Imperial's Garden, Wapato, WA

Prácticas Generales de Mantenimiento

El entorno de la planta/ instalación de empaque debe mantenerse de manera higiénica para que los equipos, superficies de trabajo, desagües de piso y agua (incluidas las aguas residuales) no se conviertan en riesgos de contaminación microbiana de su producto. El plan de seguridad alimentaria debe basarse en un examen de la planta de empaque, los terrenos alrededor y sus usos y actividades regulares, para asegurarse de que no es una fuente significativa de basura o escombros, que el agua utilizada en la instalación se captura y / o drena fuera de la planta y que ha identificado las fuentes potenciales de contaminación. Su plan de seguridad alimentaria deberá especificar las medidas preventivas que se tomarán para asegurarse que no surjan problemas, así como las medidas correctivas a tomar cuando sean necesarias. También tendrá que mantener los documentos que reflejan que las acciones requeridas por los procedimientos operativos estándar son tomadas.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTAS 3-15 HASTA LA 3-29

Si la planta empacadora utiliza equipo mecanizado

- tales como rampas automáticas de descarga en canales, clasificación automática o aparatos de clasificación, o líneas de empaque automatizadas - entonces los lubricantes y productos químicos que se utilizan en el equipo deben estar claramente rotulados como productos no comestibles. El auditor hará la solicitud de ver los envases de los productos químicos y lubricantes utilizados, o los recibos recientes correspondientes a su compra.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTA 3-16

Si la planta utiliza productos químicos de grado no alimentario o lubricantes para fines de mantenimiento o la limpieza de un equipo o maquinaria, los mismos deberán estar localizados fuera de la zona de empaque o cuidadosamente aislados del contacto con la línea de empaque o cualquier superficie de contacto que pueda tocar el producto. Los químicos de grado alimentario y productos químicos de grado no alimentario así como también los lubricantes, se deben almacenar por separado el uno del otro.

EJEMPLO EN LA GRANJA



ESTA GRANJA CUENTA CON UNA ESTACIÓN ESPECÍFICA para el lavado de las manos y botas, en una zona separada de la planta de empaque donde se almacenan y se lavan los productos. La estación de lavado de botas les permite a los trabajadores evitar trasladar la suciedad del campo u otros contaminantes hacia dentro de las áreas de empaque. La estación de lavado de manos ofrece un amplio espacio para que múltiples trabajadores se laven las manos al comienzo del turno y después de los descansos o recesos. Tenga en cuenta que la estación de lavado de manos tiene todos los elementos necesarios: Agua potable, toallas de papel desechables, dispensador de jabón líquido, un bote de basura y el drenaje alejado de la zona de tráfico de pie.



LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTAS 3-17 HASTA LA 3-19

Los espacios que rodean el área de empaque debe ser mantenida de manera que no exista una acumulación significativa de agua estancada, basura, residuos de alimentos u otros residuos que puedan atraer plagas o que puedan ser trasladados hacia dentro de las instalaciones por los trabajadores. Por esta misma razón, la planta de empaque debe estar situada a una buena distancia de las zonas de recolección de basura / desechos.



Una instalación o planta de empaque al aire libre se debe mantener limpia y se debe supervisar regularmente para determinar la presencia de vida silvestre, acumulación de agua u otro tipo de riesgos de contaminación.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTAS 3-20 Y 3-21

Si es posible, el área de empaque debe ser un edificio cerrado que minimice el riesgo de contaminantes en el aire, y aquellos que se conducen por medio de la lluvia, las plagas y la vida silvestre. Sin embargo, las instalaciones simples al aire libre que son utilizadas como cobertizos de empaque, pueden cumplir con el estándar GAP si están suficientemente protegidos de los posibles contaminantes. En un cobertizo al aire libre deben existir estrategias de prevención en el lugar para asegurarse de que las aves y otras plagas no sean atraídas a la zona por el agua, producto de desecho o acceso fácil a materiales de anidación (como cartón y papel). El espacio de trabajo interior se debe mantener ordenado y razonablemente limpio, sin obstrucciones de los drenajes en el piso y sin estancamiento significativo de agua.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTA 3-22

Los drenajes del piso deben estar libres de cualquier obstrucción para que el agua no se acumule y cree una fuente de contaminación potencial. El auditor probablemente inspeccionará los desagües del suelo para determinar su funcionalidad.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTAS 3-23 Y 3-24

Los espacios a través del cual fluyen los productos (por ejemplo, de la preparación al empaque) deben ser protegidos de la posible contaminación ocasionada por tuberías, ductos, ventiladores y los techos. Cualquier material de vidrio como bombillas o equipos de iluminación que está por encima de la zona de flujo de productos representa una fuente potencial de vidrios rotos que pudiesen terminar en el producto envasado. El plan de prevención de la instalación puede incluir la instalación de escudos sobre los elementos de vidrio, utilizando lámparas anti astillables que cubren o rodean la bombilla o la aplicación de un revestimiento que retrasa su ruptura y astillamiento.

El agua no destinada para ser utilizada en el proceso de empaque, tales como el agua del lavamanos, debe ser drenada fuera de la zona de procesamiento, y las líneas de alcantarillado sanitario (cañerías) no deberían filtrarse.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTA 3-25

LA AUDITORÍA GAP/GHP

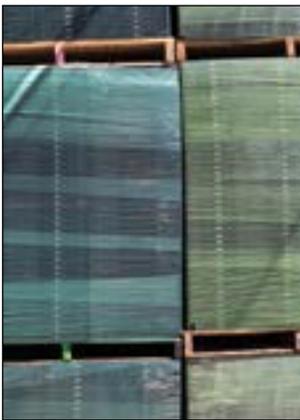
PREGUNTA 3-26

La planta de empaque debe tener un POE que aborde el tema de cómo manejar el producto que ha sido involuntariamente dañado o contaminado. Esto incluye el producto que se ha abierto después del empaque o que ha entrado en contacto con el suelo. Si la normativa de la explotación indica que el producto puede ser empacado después de haber estado en contacto con el suelo, se debe proveer una normativa que indique los procedimientos (ej. lavado) para reducir al mínimo el riesgo de contaminación del producto antes de ser colocados en su envase final. Si la normativa es desechar el producto contaminado, entonces el método y lugar de eliminación deben estar escritos claramente en dicha normativa.

PREGUNTAS DESDE LA 3-27 HASTA LA 3-29

En consonancia con la orientación proporcionada en las secciones anteriores,

los materiales de empaque y las cajas utilizadas en esta fase de preparación del producto para el mercado, deben ser nuevas, de cartón desechables o deben estar hechas de materiales que permiten ser aseados, desinfectados y reutilizados. El plan de seguridad alimentaria de la explotación debe indicar claramente cómo las cajas de embalaje, paletas y contenedores son almacenados, utilizados y, si aplica, aseados y desinfectados adecuadamente con el fin de minimizar el riesgo de contaminación.



Ya sea en una instalación de empaque pequeña o bodega de empaque a gran escala, es importante almacenar las cajas fuera del contacto con el suelo, en un lugar limpio y seco.

PREGUNTAS DESDE LA 3-30 HASTA LA 3-33

Control de Plagas

Los conceptos que se describen en las prácticas generales de limpieza para la planta de empaque informarán el desarrollo de POE y mantenimiento de los registros de un plan de control de plaga escrito. Su plan debe mostrar las medidas tomadas para garantizar que los animales (incluidos los animales domésticos residentes o de la familia) y las plagas están excluidos de la planta de empaque. Algunas de las estrategias de prevención descritas anteriormente, tales como sostener los materiales de empaque de una forma segura para que las plagas no puedan acceder a ellos, y la eliminación de productos de desecho para que no se conviertan en una fuente de atracción de plagas, son componentes clave de un plan de control de plagas.

Además de la implementación de las estrategias de prevención - como el uso de la cinta de disuasión de aves, la colocación de cortinas y el establecimiento de trampas - también debe documentar su aplicación. Usted debe mantener un registro escrito con la fecha de sus inspecciones, los resultados de la inspección, las medidas correctivas tomadas, y la re-inspección de las áreas tratadas. Una buena práctica es colocar un banderín o utilizar otros medios para identificar la localización de los cebos y trampas en su lugar, y para crear un diagrama de la instalación que indica en dónde se encuentran los mismos. Cualquier trampa o cebo que incluyen el uso de veneno deberá estar situado fuera de la planta de empaque. Sólo trampas vivas o elementos de persuasión no tóxicos son aceptables para su uso dentro de la instalación de empaque.

Un buen programa de control de plagas requiere la supervisión frecuente con el fin de evaluar la eficacia de las acciones correctivas tomadas, y para identificar y corregir los problemas sistémicos si están presentes. El auditor deberá revisar la documentación que muestra que un plan de control de plagas adecuado está siendo implementado, supervisado y documentado. Dicha documentación podrán ser cuadernos/hojas de registro (bitácoras) escritas a mano, y podría incluir los registros de fecha / hora a las que se colocan las trampas con pega, o podrían ser los registros llevados por una empresa de control de plagas que ha sido contratada para sus servicio. Serán requeridos que los informes de mantenimiento estén disponibles para su revisión durante la auditoría.

El auditor también examinará las paredes, puertas, suelos y techos de la instalación para garantizar que, cuando sea necesario evitar el acceso de animales u otras plagas, cualquier grieta significativa o hendiduras se han cerrado bloqueándolas o siendo reparadas adecuadamente.



EJEMPLO EN LA GRANJA



ESTA GRANJA TIENE MUCHAS GOLONDRINAS, y ha desarrollado un plan para evitar que las aves entren a la instalación de empaque de múltiples maneras. La entrada a la instalación de empaque tiene tiras de plástico (cortina de tiras) para mantener a las aves afuera, pero permitiendo el tráfico de alimentos y montacargas. También colocaron un búho señuelo afuera de la planta, junto con letreros que informan a los trabajadores que deben mantener las puertas y las cortinas cerradas para mantener a las aves afuera. Note que también hay una trampa para roedores a las afueras de la puerta de la instalación.

Trazabilidad

El estándar GAP para la trazabilidad está regido bajo el Acta de Bioterrorismo del 2002 la cual que obliga a las instalaciones y plantas emparadoras que tengan registros suficientes con el fin de realizar un seguimiento de los productos “un paso adelante, un paso atrás.”

Un programa de trazabilidad debe reflejar las prácticas únicas de la planta de empaque de la explotación. Debe estar incluido como parte de los procedimientos operativos estándar del plan de seguridad alimentaria, y documentarse regularmente con la finalidad de que un auditor pueda revisar fácilmente el plan, cómo se está implementando y si es suficiente para cumplir con el estándar de trazabilidad en el caso de una retirada. Algunos de los documentos poseerán la información de los registros básicos como los productos que se trasladan del campo a la instalación de empaque, además de las facturas de los clientes que también incluyen la identificación e información sobre los productos vendidos y/ o entregados o recogidos. Un ejercicio de simulacro de retiro del producto del mercado se debe completar por lo menos una vez al año.



Parte 4

Almacenaje y transporte



La parte 4 es generalmente aplicable a las granjas o ranchos que buscan tener una auditoría de Buenas Prácticas Agrícolas, la cual abarca las instalaciones de almacenaje y transporte que se encuentran cerca de las áreas de producción o anexas a la granja o rancho, pero puede ser también que se encuentren alejadas del área de producción. Esto también puede incluir a las explotaciones agrícolas que reciben productos de otros lugares para ser distribuidas desde ahí.

Esta sección abarca los tópicos del producto; contenedores y tarimas de madera; control de plagas; hielo y refrigeración; transportación; salud e higiene de los empleados y trazabilidad



Áreas de Almacenamiento, Producto, Contenedores y Tarimas de Madera

PREGUNTAS DESDE LA 4-1 HASTA LA 4-6

BUENAS PRÁCTICAS PARA ESPACIOS ORGANIZADOS Y LIMPIOS

Una buena gestión para tener seguridad alimentaria en una instalación de almacenamiento, incluye mantener el espacio de trabajo en general libre de suministros, escombros, basura, producto de desecho u otro equipo que no sea esencial. Las acumulaciones de tierra o suciedad deben eliminarse, y la instalación debe establecer un itinerario de limpieza tan frecuentemente como sea necesario para acomodar el volumen de producto y las prácticas del día a día llevadas a cabo en la instalación.

Si se almacenan productos a granel (por ejemplo, cultivos como cebollas o papas, los cuales pueden ser almacenados en el suelo o superficie de los almacenes o bodegas), el auditor verificará que los registros están en su lugar y demuestran que el área de almacenamiento a granel ha sido aseada e inspeccionada para determinar la presencia de objetos extraños u otros signos de contaminación antes de su uso. Esto no aplica a los productos que son almacenados en cajas plásticas, contenedores u otro tipo de envases.



Sin importar si el producto se está trasladando hacia dentro o fuera del almacén, el mismo debe estar protegido de la contaminación durante el transporte. Asegúrese de mantener el producto empacado fuera del contacto con la superficie o el suelo en todas las etapas y utilice zonas de almacenamiento temporal, bien sea instalaciones construidas (izquierda) o que proveen sombra y protección razonable de contaminantes en el aire (derecha). Cubiertas de malla son útiles para proveer áreas de almacenamiento con sombra por un corto plazo, pero no es suficiente para el almacenamiento a largo plazo.



¿Si mi estación para el lavado de manos se encuentra al aire libre, necesito recolectar el agua y desecharla?

El agua no debe correr libremente en los terrenos, ya que los zapatos y botas de los trabajadores pueden conducir bacterias hacia dentro de las áreas de almacenamiento o cualquier área adyacente de producción o empaque. Un drenaje de grava puede funcionar, siempre y cuando tenga la capacidad para absorber el agua sin crear acumulación. Si tiene que recolectar y desechar el agua residual, la zona de vertido debe estar lejos de la zona de producción o empaque (embalado) y no debe ser una fuente de contaminación para el agua de riego. El agua debe ser vertida en un área en las que los trabajadores y visitantes no caminen a través de ella cuando vayan o vengán del campo o las áreas de empaque.

El área de almacenaje debe estar protegida de las fuentes externas de contaminación, incluyendo polvo acarreado por el aire, roedores y acumulación de agua de lluvia. Los terrenos alrededor de la instalación o planta, deben estar libres de exceso de materiales de desecho y no deben mostrar evidencia de acumulación de agua.



Esta granja cuenta con un espacio simple al aire libre de transferencia del producto, pero está razonablemente protegido contra los impactos del viento y la lluvia. La capa de gravilla en pendiente debajo el espacio de trabajo, permite que cualquier acumulación de aguas residuales o de lluvia se drene lejos de la zona de trabajo, evitando así que los contaminantes se transfieran hacia dentro de las instalaciones por medio de los zapatos y botas.

El uso reciente de una manguera o del agua de lluvia, puede aparentar evidencia de agua acumulada. El auditor considerará esto cuando estén revisando si el agua observada parece ser un problema aislado o si es evidencia de un problema sistémico sin resolver. El supervisor de la planta debe asegurarse de que cuando se derrama agua suficiente exista protección suficiente en el lugar (como barreras y desagües), para asegurarse de que el agua no se acumule y no entre en contacto y potencialmente contamine el producto.

PRÁCTICAS PARA LIMPIAR DERRAMES O ACCIDENTES

Cualquier producto que ha sido derramado, accidentalmente abierto o que entra en contacto con el suelo, debe ser considerado potencialmente contaminado. Al igual que en la sección de instalación de empaque, el auditor

CONSEJO DEL AUDITOR



Cuando usted este repasando la manera como se gestiona las aguas residuales en el lugar, recuerde que una indicación efectiva de que existe un patrón de agua estancada es la presencia de un color verdoso en el agua, lo que indica el crecimiento de algas. Esta observación podría sugerir la revisión de los sistemas de drenaje.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTAS DESDE LA 4-8 HASTA LA 4-10

revisará su procedimiento operativo estándar (POE) sobre cómo manejar esta situación. El POE debe describir la acción correctiva que se tomará, si se descarta el producto (y cómo debe desecharse), o si se debe lavar antes de volver envasarlo. El auditor también observará si sus prácticas coinciden con lo establecido en sus POE.

MANTENIMIENTO DE LAS CAJAS PARA EMPAQUE, TARIMAS DE MADERA Y CESTAS PLÁSTICAS LIMPIAS

Al igual que en la operación de la instalación de empaque o embalaje, los contenedores y otros materiales deben ser almacenados y estar cubiertos para evitar la posibilidad de contaminación ocasionada por la condensación del agua, el viento, la lluvia, los pájaros, roedores y otros elementos externos. Una buena práctica es tener un área cerrada para el almacenamiento. Sin embargo, hay circunstancias en las que el almacenamiento de los materiales de empaque al aire libre cumple con los estándares para la auditoría. El auditor revisará las prácticas y el uso en el sitio de almacenamiento, para determinar si los materiales están protegidos y monitoreados para tratar adecuadamente el riesgo de contaminación.

Los envases o empaques no deben ser almacenados directamente en el suelo. Las tarimas de madera o paletas utilizadas para mantener los envases fuera del contacto con el piso o suelo, deben estar limpias y en buen estado. No debe haber ningún material extraño presente en las paletas durante su utilización.



Estas cajas de empaque de un solo uso están almacenadas adecuadamente. Los materiales se encuentran fuera del contacto con el suelo, apilados y agrupados en estantes en los que no se almacenan productos químicos u otros contaminantes y el material está protegido de la lluvia y el viento. Las cestas plásticas reutilizables que se muestran también son un ejemplo de buenas prácticas. Las mismas son aseadas y desinfectadas de manera regular y, puesto que las cestas no entran en contacto con el suelo, pueden ser apiladas.



Cuando el producto que no está siendo utilizado inmediatamente, por ejemplo cuando es preparado para el transporte hasta un comprador, también debe estar protegido de las plagas, suciedad, agua y otros contaminantes. Bolsas grandes de plástico limpias pueden ser utilizadas para cubrir holgadamente el producto empacado (izquierda), mientras que las cubiertas de ajuste personalizado pueden ser ordenadas y se ajustan perfectamente a las cajas.

Las tarimas de madera o paletas, cajas de madera, cestas plásticas y contenedores portátiles deben estar limpios, en buen estado y no contribuir con materiales extraño al producto. Recipientes que contengan productos listos para ser consumidos deben estar limpios y / o desinfectados. Para los productos que fueron empacados en el campo, es importante tener en cuenta la contaminación cruzada. Si los contenedores estuvieron en contacto con el suelo en el campo, no deberán ser apilados para su almacenamiento. Las mejores prácticas para el empaque o embalaje en el campo es mantener los contenedores fuera del contacto con el suelo para que puedan ser apilados para su transporte o almacenamiento.

El producto empacado o temporalmente almacenado fuera de las cestas, camiones/camionetas/contenedores plásticos o en el suelo a granel, debe estar cubierto y protegido de la contaminación.

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN OCASIONADA POR SUSTANCIAS NO COMESTIBLES

Almacene todas las sustancias que son de grado no comestible de una manera que les impida la contami-

nación del producto en caso de que ocurra un derrame o fuga. Si es posible, estos productos deben ser segregados del producto comestible, en un armario u otra unidad de almacenaje, o de otra manera de guardar estos productos y garantizar al mismo tiempo que el producto está protegido contra fugas y derrames. Cualquiera que sea el sistema que utilice, recuerde que debe estar incluido en su plan de seguridad alimentaria escrito.

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTAS 4-11 Y 4-12

La maquinaria se debe mantener limpia y en buen estado, lo cual incluye la inspección de posibles fugas de fluidos, la rotura de cualquier accesorio u otras partes que podrían quedar depositadas en el producto. Se asume que la maquinaria recibe uso regularmente, por lo que un auditor no considerará una máquina que muestra signos de uso como haber fallado el estándar de limpieza. Usted debe incluir un POE y registros apropiados para demostrar las prácticas de limpieza de los equipos mecánicos.



Control de Plagas

Debe establecer y documentar un programa de control de plagas para reducir el riesgo de contaminación

ocasionado por la presencia de animales incluyendo roedores, aves, insectos y otros. El programa puede ser ejecutado por usted y su personal o puede ser proporcionado por un operador comercial. Un programa de control de plagas puede incluir trampas, mallas, cortinas de viento, cintas de disuasión para aves y otras herramientas para desalentar a las plagas. Cuando se utilicen trampas y sistemas de cebo que requieren supervisión y mantenimiento, una buena práctica es numerar las trampas o estaciones con cebos y crear un mapa o diagrama de los mismos, identificando las trampas con un código establecido.

Su plan de control de plagas debe incluir normativas y procedimientos que impiden inclusive que sus mascotas

LA AUDITORÍA GAP/GHP

PREGUNTAS DESDE LA 4-13 HASTA LA 4-16

tengan acceso a las áreas de almacenamiento, preparación para el despacho, carretas, camiones, las instalaciones y otros recintos.

La supervisión frecuente es importante para asegurarse de que sus medidas destinadas a minimizar la presencia de las plagas y para identificar nuevas intrusiones, son de manera eficaz. Debe haber un registro de control de plagas que incluya las fechas de inspección, el informe de la inspección y las medidas que se toman para eliminar cualquier problema. Si usted ha optado por utilizar un servicio de proveedor comercial, los registros del proveedor y los documentos que muestran la ejecución del programa establecido deben estar disponibles para que el auditor los pueda revisar.

Las plagas también pueden ingresar a las instalaciones a través de las estructuras con mantenimiento inadecuado. Suelos, techos y paredes internas, incluyendo puertas, pisos y rejillas deben inspeccionarse en busca de grietas, agujeros y otras aberturas. Cualquier riesgo identificado debe ser debidamente bloqueado, reparado y / o sellado.

UNA INSTALACIÓN DE ALMACENAMIENTO PUEDE SER

ATRACTIVA PARA LAS PLAGAS, desde roedores hasta aves migratorias, incluyendo gatos, perros y otras mascotas de la familia residente. Estrategias para la prevención de plagas incluyen asegurarse que los edificios están bien mantenidos, llevando a cabo la colocación de estaciones de cebo y trampas y manteniendo los espacios libres de residuos y de productos de desecho. La estatua de un búho y cortinas de plástico, son buenas prácticas para la prevención de insectos y la intrusión de aves. Las trampas deben ser supervisadas y documentadas regularmente.



Hielo y Refrigeración

HIELO Y AGUA HELADA UTILIZADA PARA ENFRIAR LOS PRODUCTOS

LA AUDITORÍA GAP/GHP

Preguntas 4-17
Y 4-18

El hielo al igual que el agua, puede ser un portador de muchos microorganismos, incluyendo los que son patógenos que causan enfermedades. Bajo ciertas circunstancias, incluso pequeñas cantidades de contaminación pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos. El hielo o agua fría utilizada para refrigerar el producto debe provenir de una fuente de agua potable (véase la Parte 1 - Revisión de la Granja para obtener información sobre el agua potable). El auditor necesitará ver los resultados de pruebas realizadas en la fuente del agua que se utiliza para refrescar el producto o para hacer hielo (si el hielo se hace en el lugar o se compra a un vendedor) y tendrá que revisar los registros de las pruebas que demuestran que el agua es potable.



El agua que entra en contacto con el producto después de la cosecha, debe ser potable al primer uso y debe de ser tratada si se reutiliza para que permanezca en un nivel microbiológico seguro. Las mangueras, mesas, cintas transportadoras y las manos de los empleados, todas ayudan en la entrega del lavado y agua de refrigeración, y cada punto de contacto debe considerarse cuidadosamente con el fin de prevenir el riesgo de contaminación del producto en este punto crítico.

Los equipos de fabricación, las herramientas utilizadas para manipular o transportar y los almacenes de hielo, necesitan estar limpios y desinfectados regularmente. Ya sea que el hielo se fabrica en el lugar o se compra a un proveedor externo, tendrá que proporcionar los registros que muestran que hay un itinerario de limpieza y desinfección para la producción, almacenamiento y transporte del hielo. Asegúrese de que su plan incluye equipos tales como cintas transportadoras, correas y taladros (si estos son utilizados).



Fabricar y almacenar hielo requiere que la fuente de agua sea potable y que la maquinaria, almacén y herramientas sean limpiados y desinfectados en un itinerario de limpieza y desinfección. Los empleados como el lavado de manos y el uso de guantes son buenas costumbres ya que el hielo se utiliza para enfriar el producto o empaque. Recuerde que el hielo debe ser almacenado en áreas prácticas y limpias.



ALMACENAMIENTO EN FRÍO

Todos los espacios de almacenamiento en frío deben ser supervisados para asegurarse de que están funcionando bien y que la temperatura es adecuada para el producto que está siendo almacenado. Su POE debe dejar claro qué temperaturas se espera para el almacenamiento de los diferentes productos y usted tendrá que mantener registros de la temperatura para demostrar que se cumplen dichos estándares. El auditor observará las cámaras frigoríficas y revisará su registro escrito que demuestran la supervisión regular para garantizar que la temperatura es mantenida apropiadamente y así minimizar la supervivencia y la reproducción de microorganismos transmitidos por los alimentos.



PREGUNTAS DESDE LA 4-19 HASTA LAS 4-23

Las sondas de temperatura o termómetros deben ser verificados o calibrados de forma periódica y los resultados deben ser registrados.

Los sistemas de refrigeración a menudo gotean agua como resultado de la humedad y la temperatura en la habitación. Su POE debería repasar y anticipar esto. El producto no debe almacenarse en áreas de goteo identificadas. El producto almacenado cerca o debajo de los equipos de refrigeración, debe ser empacado y protegido de modo que si se produce un goteo no anticipado el producto no sea contaminado por esa agua.

Si el producto empacado o embalado se apila en estantes, asegúrese de que cualquier producto con hielo esté en la parte inferior de modo que a medida que se derrita el hielo no exista la posibilidad de contaminación cruzada por goteo o agua que ha estado en contacto con un producto y que podría caer sobre otro.



El almacenamiento refrigerado puede ser una herramienta valiosa para extender la frescura y la vida de la cosecha. Cámaras frigoríficas deben tener una atención adecuada a la temperatura, la humedad, y la limpieza o pueden convertirse en una fuente de contaminación del producto.

Carga y Transportación

La limpieza, control de temperatura y minimizar la contaminación cruzada son esenciales para el mantenimiento de la calidad de los productos. Todos los entes involucrados en el transporte poseen un papel a desempeñar para garantizar que no existan riesgos excesivos de contaminación cruzada como resultado de la limpieza inadecuada entre cargas, combinación inapropiada de productos o control de temperatura defectuoso durante el transporte. La comunicación entre los conductores y operadores es esencial para la prevención de la contaminación durante el transporte.

Camionetas, carretillas y otros tipos de medios de transporte de productos deben ser inspeccionados regularmente para determinar la presencia de escombros, basura y malos olores. El equipo de transporte debe limpiarse periódicamente. Considere cuidadosamente las características de la carga que ha transportado un camión justo antes de su producto fresco. Cualquier contaminante dejado atrás puede ser una fuente de contaminación de su producto. Por ejemplo, si animales, productos de origen animal o productos de grado no comestible han sido parte de la carga anterior, asegúrese de que los regímenes de limpieza son suficientes para encargarse de eliminar la contaminación residual como estiércol, olores de origen animal y derrames de contenedores. Cerciórese de que la limpieza y desinfección al igual que la inspección de los vehículos se lleva a cabo regularmente, y los resultados son registrados lo cual ayudará a demostrar al auditor las buenas prácticas de la operación. El auditor tendrá que revisar su POE concerniente a la limpieza requerida de los medios de transporte utilizados para el trasladar el producto.

Si el producto va a ser una carga parcial en un camión, debe asegurarse de que

los demás productos no representan un riesgo para la contaminación para el mismo. Por ejemplo, los productos con los que no se deben enviar son carne, pescado o aves, fertilizantes, pesticidas u otros productos químicos.

Si su producto será transportado por un tercero, tendrá que tener un POE solicitando que los despachadores se aseguren de que el producto no se carga con otros materiales que puedan contaminarlo. Del mismo modo, usted debe trabajar con cualquier transportista para asegurarse de que los controles de temperatura se mantienen adecuadamente desde el momento de la carga hasta su destino, de acuerdo a los requerimientos del producto que se envía. No todos los productos requieren refrigeración, y está bien que eso sea parte de su POE.

Debido a que un producto dañado es más susceptible a la contaminación microbiana, las prácticas de carga deben minimizar la posibilidad de daños en el mismo. Los POE escritos deben estar en el lugar indicando buenas prácticas de carga para minimizar el daño del producto, incluyendo cómo va a comunicar esta información a los socios de transporte, como los centros de recolección de alimentos y distribuidores.

PREGUNTAS DESDE LA
4-24 HASTA LA 4-27

Salud e Higiene Personal de los Trabajadores

PREGUNTAS DESDE LA 4-28 HASTA LA 4-30

El comedor, sala de descanso y áreas de vestuarios para el personal, deberán estar claramente separadas de las áreas de almacenamiento, envío y recepción para evitar comer o tomar descansos en las áreas donde se encuentran los productos. En una instalación grande, estos podrían estar localizados en un cuarto separado; en una operación más pequeña podría ser un área cubierta o un área designada provista con mesas que se encuentra inmediatamente fuera de la zona de trabajo ordinario.

Algunas explotaciones agrícolas tienen una normativa que requiere el uso de redes para el cabello y la barba, con la finalidad de evitar que el pelo entre en contacto con el producto. Si se trata de una normativa escrita contenida en sus procedimientos operativos estándar, el auditor observará si dicha normativa está siendo seguida por el personal.

Hay una serie de razones por las que algunas instalaciones requieren que los empleados se remuevan los relojes y joyas durante las horas de trabajo. Las correas del reloj pueden albergar microorganismos, los anillos y los pendientes se pueden caer en el producto y también podrían presentar un riesgo de lesión dependiendo del tipo de maquinaria que se utiliza en la instalación. Si existe una política escrita en sus procedimientos operativos estándar, el auditor revisará la normativa y observará si se está siendo cumplida.

PATÓGENOS A MENUDO TRANSMITIDOS POR ALIMENTOS DEBIDO AL CONTACTO CON EMPLEADOS INFECTADOS

Patógeno	Síntomas
Virus Hepatitis A	Fiebre, ictericia y vómito
Especies de Salmonella species	Naúsea, vómito, diarrea, fiebre
Especies de Shigella calambre	Diarrea, fiebre, calambre
E. coli 0157:H7	Dolor abdominal severo, diarrea líquida, vómito
Staphylococcus aureus	Diarrea, náusea, vómito
Streptococcus pyogenes	Fiebre, dolor de garganta con fiebre

Reimpreso con permiso de los Asesores de Plantas y Plagas, Extensión Cooperativa Rutgers, Estación Experimental Agrícola de New Jersey

Trazabilidad

PREGUNTA 4-31

Usted debe tener un sistema de trazabilidad documentado en el lugar y llevar un registro de los productos entrantes y salientes con detalle suficiente para que el producto pueda ser rastreado “un paso adelante” y “un paso atrás.” El plan de trazabilidad de la empresa estará escrito específicamente para reflejar las prácticas en el lugar y serán revisados por el auditor para verificar si ofrece detalles suficientes para capturar la fuente y el destino del producto.

ESTÁ GRANJA SÓLO TRABAJA CON PRODUCTOS CULTIVADOS



EJEMPLO EN LA GRANJA

en sus propios campos a través de su planta de empaque y de su pequeño almacén en frío que se encuentra en el lugar. Los productos son identificados por número de campo (por ejemplo, “14” bajo), y por fecha la cual se refleja en un código de barras en la etiqueta adherida en el exterior de cada caja llena. Durante las cosechas de productos donde los trabajadores se les paga por pieza, la etiqueta de identificación también incluye quién la recogió. Desde la cosecha hasta el empaque o embalaje y almacenamiento en frío a través del transporte, este sistema de numeración hace que sea fácil de rastrear el producto un paso adelante y un paso hacia atrás, lo cual se requiere como parte de un plan de trazabilidad.



La Auditoria GAP/GHP

Recursos

Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo del USDA

Lista de verificación para auditoría

Buenas Prácticas Agrícolas y Orgánicas (GAP, por sus siglas en inglés)

**USDA Good Agricultural Practices Good Handling Practices
Audit Verification Checklist**



This program is intended to assess a participant's efforts to minimize the risk of contamination of fresh fruits, vegetables, nuts and miscellaneous commodities by microbial pathogens based on the U.S. Food and Drug Administration's "*Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables*," and generally recognized good agricultural practices.

Firm Name: _____

Contact Person: _____

Audit Site Address: _____

City: _____ **State:** _____ **Zip:** _____

Mailing Address: _____

City: _____ **State:** _____ **Zip:** _____

Telephone No: _____ **Fax:** _____

E-mail: _____

Auditor(s) (list all auditors with the lead listed first):

USDA or Fed-State Office performing audit: _____

Arrival Date: _____ **Time:** _____

Departure Date: _____ **Time:** _____

Travel Time _____

**Person(s)
Interviewed:**

Did the auditee participate in GAP & GHP training?

Yes No

Is there a map that accurately represents the farm operations?

Yes No N/A

Legal Description/GPS/Lat.&Long. of Location: _____

Are all crop production areas located on this audit site?

Yes No N/A

Total acres farmed (Owned, leased/rented, contracted, consigned): _____

Does the company have more than one packing facility?

Yes No N/A

Is there a floor plan of the packing house facility(s) indicating flow of product, storage areas, cull areas, employee break rooms, restrooms, offices?

Yes No N/A

Is any product commingled prior to packing?

Yes No

Audit Scope: (Please check all scopes audited)

General Questions (All audits must begin with and pass this portion)

Part 1 – Farm Review.....

Part 2 - Field Harvest and Field Packing Activities.....

Part 3 - House Packing Facility.....

Part 4 – Storage and Transportation.....

Part 5 – (Not Used)

Part 6 – Wholesale Distribution Center/Terminal Warehouse.....

Part 7 – Preventive Food Defense Procedures.....

Commodities:

Conditions Under Which an Automatic "Unsatisfactory" Will be Assessed

- **An immediate food safety risk is present when produce is grown, processed, packed or held under conditions that promote or cause the produce to become contaminated.**
- **The presence or evidence of rodents, an excessive amount of insects or other pests in the produce during packing, processing or storage.**
- **Observation of employee practices (personal or hygienic) that have jeopardized or may jeopardize the safety of the produce.**
- **Falsification of records.**
- **Answering of Questions P1 or P2 as "NO".**

Auditor Completion Instructions

- **For clarification and guidance in answering these questions, please refer to the Good Agricultural Practices & Good Handling Practices Audit Verification Program Policy and Instruction Guide.**
- **Place the point value for each question in the proper column (Yes, No, or N/A).**
- **Gray boxes in the "N/A" column indicate that question cannot be answered "N/A".**
- **Any "N/A" or "No" designation must be explained in the comments section.**
- **The "Doc" column:**
 - **A "D" indicates that a document(s) is required to show conformance to the question. A document may be a combination of standard operating procedures outlining company policy as well as a record indicating that a particular action was taken.**
 - **A "R" indicates that a record is required to be kept showing an action was taken.**
 - **A "P" indicates that a policy/standard operating procedure (SOP) must be documented in the food safety plan in order to show conformance to the question.**

General Questions

Implementation of a Food Safety Program

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
P-1	A documented food safety program that incorporates GAP and/or GHP has been implemented.					D
P-2	The operation has designated someone to implement and oversee an established food safety program. Name _____					D

Traceability

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
G-1	A documented traceability program has been established.	15				D
G-2	The operation has performed a "mock recall" that was proven to be effective.	10				R

Worker Health & Hygiene

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
G-3	Potable water is available to all workers.	10				R
G-4	All employees and all visitors to the location are required to follow proper sanitation and hygiene practices.	10				P
G-5	Training on proper sanitation and hygiene practices is provided to all staff.	15				D
G-6	Employees and visitors are following good hygiene/sanitation practices.	15				
G-7	Employees who handle or package produce are washing their hands before beginning or returning to work.	15				
G-8	Readily understandable signs are posted to instruct employees to wash their hands before beginning or returning to work.	10				
G-9	All toilet/restroom/field sanitation facilities are clean. They are properly supplied with single use towels, toilet paper, hand soap or anti-bacterial soap, and potable water for hand washing.	15				
G-10	All toilet/restroom/field sanitation facilities are serviced and cleaned on a scheduled basis.	10				R

USDA Good Agricultural Practices and Good Handling Practices
 Audit Verification Checklist

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
G-11	Smoking and eating are confined to designated areas separate from where product is handled.	10				P
G-12	Workers with diarrheal disease or symptoms of other infectious diseases are prohibited from handling fresh produce.	15				P
G-13	There is a policy describing procedures which specify handling/disposition of produce or food contact surfaces that have come into contact with blood or other bodily fluids.	15				P
G-14	Workers are instructed to seek prompt treatment with clean first aid supplies for cuts, abrasions and other injuries.	5				P
G-15	Company personnel or contracted personnel that apply regulated pre-harvest and/or post harvest materials are licensed. Company personnel or contracted personnel applying non-regulated materials have been trained on its proper use.	10				R

COMMENTS:						

Total Points earned for General Questions =

Total Possible = 180 *The total number of points possible for this section.*

Subtract "N/A" = _____ *Enter the additive number of N/A points (+points) here.*

Adjusted Total = _____ *Subtract the N/A points from the Total possible points*

X .8 (80%) *Multiply the Adjusted Total by .8 and show it as the*
Passing Score

Passing Score = _____

Pass **Fail** **(please mark one)**

This program is intended to assess a participant's efforts to minimize the risk of contamination of fresh fruits, vegetables, nuts and miscellaneous commodities by microbial pathogens based on the U.S. Food and Drug Administration's "Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables," and generally recognized good agricultural practices.

**For further information regarding the USDA GAP & GHP Audit Program,
please contact:**

**USDA Fruit and Vegetable Program, Specialty Crops Inspection Division,
Audit Services Branch at 202-720-5021, or FVAudits@ams.usda.gov**



Part 1 - Farm Review

Water Usage

(1-1) What is the source of irrigation water? (Pond, Stream, Well, Municipal, Other)

Please specify:

(1-2) How are crops irrigated? (Flood, Drip, Sprinkler, Other) Please specify:

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
1-3	A water quality assessment has been performed to determine the quality of water used for irrigation purpose on the crop(s) being applied.	15				D
1-4	A water quality assessment has been performed to determine the quality of water use for chemical application or fertigation method.	15				D
1-5	If necessary, steps are taken to protect irrigation water from potential direct and non-point source contamination.	15				

Sewage Treatment

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
1-6	The farm sewage treatment system/septic system is functioning properly and there is no evidence of leaking or runoff.	15				
1-7	There is no municipal/commercial sewage treatment facility or waste material landfill adjacent to the farm.	10				

Animals/Wildlife/Livestock

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
1-8	Crop production areas are not located near or adjacent to dairy, livestock, or fowl production facilities unless adequate barriers exist.	15				
1-9	Manure lagoons located near or adjacent to crop production areas are maintained to prevent leaking/overflowing, or measures have been taken to stop runoff from contaminating the crop production areas.	10				

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
1-10	Manure stored near or adjacent to crop production areas is contained to prevent contamination of crops.	10				
1-11	Measures are taken to restrict access of livestock to the source or delivery system of crop irrigation water.	10				
1-12	Crop production areas are monitored for the presence or signs of wild or domestic animals the entering the land.	5				R
1-13	Measures are taken to reduce the opportunity for wild and/or domestic animals from entering crop production areas.	5				R

Manure and Municipal Biosolids

Please choose one of the following options as it relates to the farm operations:

_____ Option A. Raw manure or a combination of raw and composed manure is used as a soil amendment.

_____ Option B. Only composted manure/treated municipal biosolids are used as soil amendments.

_____ Option C. No manure or municipal biosolids of any kind are used as soil amendments.

Only answer the following manure questions (questions 1-14 to 1-22) that are assigned to the Option chosen above. DO NOT answer the questions from the other two options. The points from the manure and municipal biosolids are worth 35 of a total 190 points, and answering questions from the other two options will cause the points to calculate incorrectly.

Option A: Raw Manure		Points	Yes	NO	N/A	Doc
1-14	When raw manure is applied, it is incorporated at least 2 weeks prior to planting or a minimum of 120 days prior to harvest.	10				R
1-15	Raw manure is not used on commodities that are harvested within 120 days of planting.	10				R
1-16	If both raw and treated manure are used, the treated manure is properly treated, composted or exposed to reduce the expected levels of pathogens.	10				R
1-17	Manure is properly stored prior to use.	5				

Option B: Composted Manure		Points	Yes	NO	N/A	Doc
1-18	Only composted manure and/or treated biosolids are used as a soil amendment.	10				R
1-19	Composted manure and/or treated biosolids are properly treated, composted, or exposed to environmental conditions that would lower the expected level of pathogens.	10				D
1-20	Composted manure and/or treated biosolids are properly stored and are protected to minimize recontamination.	10				
1-21	Analysis reports are available for composted manure/treated biosolids.	5				R
Option C: No Manure/Biosolids Used		Points	Yes	NO	N/A	Doc
1-22	No animal manure or municipal biosolids are used.	35				P

Soils

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
1-23	A previous land use risk assessment has been performed.	5				R
1-24	When previous land use history indicates a possibility of contamination, preventative measures have been taken to mitigate the known risks and soils have been tested for contaminants and the land use is commensurate with test results.	10				R
1-25	Crop production areas that have been subjected to flooding are tested for potential microbial hazards.	5				R

Traceability

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
1-26	Each production area is identified or coded to enable traceability in the event of a recall.	10				R

COMMENTS:						

USDA Good Agricultural Practices and Good Handling Practices
 Audit Verification Checklist

Total Points earned for Farm Review = _____

Total Possible = 190 *The total number of points possible for this section.*

Subtract "N/A" = _____ *Enter the additive number of N/A points (+points) here.*

Adjusted Total = _____ *Subtract the N/A points from the Total possible points*

X .8 (80%) *Multiply the Adjusted Total by .8 and show it as the Passing Score*

Passing Score = _____

Pass **Fail** **(please mark one)**

This program is intended to assess a participant's efforts to minimize the risk of contamination of fresh fruits, vegetables, nuts and miscellaneous commodities by microbial pathogens based on the U.S. Food and Drug Administration's "Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables," and generally recognized good agricultural practices.

Part 2 - Field Harvest and Field Packing Activities

Field Sanitation and Hygiene

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
2-1	A documented pre-harvest assessment is made on the crop production areas. Risks and possible sources of crop contamination are noted and assessed.	15				D
2-2	The number, condition, and placement of field sanitation units comply with applicable state and/or federal regulations.	10				
2-3	When question 2-2 is answered "N/A" (sanitation units are not required), a toilet facility is readily available for all workers.	10				
2-4	Field sanitation units are located in a location that minimizes the potential risk for product contamination and are directly accessible for servicing.	10				
2-5	A response plan is in place for the event of a major spill or leak of field sanitation units or toilet facilities.	10				P

Field Harvesting and Transportation

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
2-6	All harvesting containers and bulk hauling vehicles that come in direct contact with product are cleaned and/or sanitized on a scheduled basis and kept as clean as practicable.	10				D
2-7	All hand harvesting equipment and implements (knives, pruners machetes, etc.) are kept as clean as practical and are disinfected on a scheduled basis.	10				D
2-8	Damaged containers are properly repaired or disposed of.	5				
2-9	Harvesting equipment and/or machinery which comes into contact with product is in good repair.	10				
2-10	Light bulbs and glass on harvesting equipment are protected so as not to contaminate produce or fields in the case of breakage.	10				

USDA Good Agricultural Practices and Good Handling Practices
Audit Verification Checklist

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
2-11	There is a standard operating procedure or instructions on what measures should be taken in the case of glass/plastic breakage and possible contamination during harvesting operations.	5				P
2-12	There is a standard operating procedure or instructions on what measures should be taken in the case of product contamination by chemicals, petroleum, pesticides or other contaminating factors.	5				P
2-13	For mechanically harvested product, measures are taken during harvest to inspect for and remove foreign objects such as glass, metal, rocks, or other dangerous/toxic items.	5				
2-14	Harvesting containers, totes, etc. are not used for carrying or storing non- produce items during the harvest season, and farm workers are instructed in this policy.	5				P
2-15	Water applied to harvested product is microbially safe.	15				R
2-16	Efforts have been made to remove excessive dirt and mud from product and/or containers during harvest.	5				
2-17	Transportation equipment used to move product from field to storage areas or storage areas to processing plant which comes into contact with product is clean and in good repair.	10				
2-18	There is a policy in place and has been implemented that harvested product being moved from field to storage areas or processing plants are covered during transportation.	5				P
2-19	In ranch or field pack operations, only new or sanitized containers are used for packing the product.	10				D
2-20	Packing materials used in ranch or field pack operations are properly stored and protected from contamination.	10				
2-21	Product moving out of the field is uniquely identified to enable traceability in the event of a recall.	10				D

COMMENTS:

Total Points earned for Field Harvesting & Field Packaging = _____

Total Possible = 185 *The total number of points possible for this section.*

Subtract "N/A" = _____ *Enter the additive number of N/A points (+points) here.*

Adjusted Total = _____ *Subtract the N/A points from the Total possible points*

X .8 (80%) *Multiply the Adjusted Total by .8 and show it as the Passing Score*

Passing Score = _____

Pass **Fail** **(please mark one)**

This program is intended to assess a participant's efforts to minimize the risk of contamination of fresh fruits, vegetables, nuts and miscellaneous commodities by microbial pathogens based on the U.S. Food and Drug Administration's "Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables," and generally recognized good agricultural practices.

Part 3 - HOUSE PACKING FACILITY

Receiving

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
3-1	Product delivered from the field which is held in a staging area prior to packing or processing is protected from possible contamination.	5				
3-2	Prior to packing, product is properly stored and/or handled in order to reduce possible contamination.	5				

Washing/Packing Line

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
3-3	Source water used in the packing operation is potable.	15				R
3-4	If applicable, the temperature of processing water used in dump tanks, flumes, etc., is monitored and is kept at temperatures appropriate for the commodity.	10				D
3-5	Processing water is sufficiently treated to reduce microbial contamination.	10				D
3-6	Water-contact surfaces, such as dump tanks, flumes, wash tanks and hydro coolers, are cleaned and/or sanitized on a scheduled basis.	10				D
3-7	Water treatment (strength levels and pH) and exposure time is monitored and the facility has demonstrated it is appropriate for the product.	10				D
3-8	Food contact surfaces are in good condition; cleaned and/or sanitized prior to use and cleaning logs are maintained.	15				D
3-9	Product flow zones are protected from sources of contamination.	10				
3-10	The water used for cooling and/or making ice is potable.	15				R
3-11	Any ice used for cooling produce is manufactured, transported and stored under sanitary conditions.	10				R

Packing House Worker Health & Hygiene

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
3-12	Employee facilities (locker rooms, lunch and break areas, etc.) are clean and located away from packing area.	10				
3-13	When there is a written policy regarding the use of hair nets/beard nets in the production area, it is being followed by all employees and visitors.	5				P
3-14	When there is a written policy regarding the wearing of jewelry in the production area, it is being followed by all employees and visitors.	5				P

Packing House General Housekeeping

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
3-15	Only food grade approved and labeled lubricants are used in the packing equipment/machinery.	10				R
3-16	Chemicals not approved for use on product are stored and segregated away from packing area.	10				
3-17	The plant grounds are reasonably free of litter and debris.	5				
3-18	The plant grounds are reasonably free of standing water.	5				
3-19	Outside garbage receptacles/dumpsters are closed or are located away from packing facility entrances and the area around such sites is reasonably clean.	5				
3-20	Packing facilities are enclosed.	5				
3-21	The packing facility interior is clean and maintained in an orderly manner.	5				
3-22	Floor drains appear to be free of obstructions.	5				
3-23	Pipes, ducts, fans and ceilings which are over food handling operations, are clean.	5				
3-24	Glass materials above product flow zones are contained in case of breakage.	10				
3-25	Possible wastewater spillage is prevented from contaminating any food handling area by barriers, drains, or a sufficient distance.	10				
3-26	There is a policy describing procedures which specify handling/disposition of finished product that is opened, spilled, or comes into contact with the floor.	15				P

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
3-27	Only new or sanitized containers are used for packing the product.	10				D
3-28	Pallets and containers are clean and in good condition.	5				
3-29	Packing containers are properly stored and protected from contamination (birds, rodents, and other pests).	10				

Pest Control

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
3-30	Measures are taken to exclude animals or pests from packing and storage facilities.	10				D
3-31	There is an established pest control program for the facility.	10				D
3-32	Service reports for the pest control program are available for review.	5				R
3-33	Interior walls, floors and ceilings are well maintained and are free of major cracks and crevices.	5				

Traceability

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
3-34	Records are kept recording the source of incoming product and the destination of outgoing product which is uniquely identified to enable traceability.	10				D

COMMENTS:

USDA Good Agricultural Practices Good Handling Practices
 Audit Verification Checklist

Total Points earned for House Packing Facility = _____

Total Possible = 290 *The total number of points possible for this section.*

Subtract "N/A" = _____ *Enter the additive number of N/A points (+points) here.*

Adjusted Total = _____ *Subtract the N/A points from the Total possible points*

X .8 (80%) *Multiply the Adjusted Total by .8 and show it as the Passing Score*

Passing Score = _____

Pass **Fail** **(please mark one)**

This program is intended to assess a participant's efforts to minimize the risk of contamination of fresh fruits, vegetables, nuts and miscellaneous commodities by microbial pathogens based on the U.S. Food and Drug Administration's "Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables," and generally recognized good agricultural practices.

Part 4 - STORAGE AND TRANSPORTATION

Product, Containers & Pallets

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
4-1	The storage facility is cleaned and maintained in an orderly manner.	5				
4-2	Bulk storage facilities are inspected for foreign material prior to use and records are maintained.	5				R
4-3	Storage rooms, buildings, and/or facilities are maintained and sufficiently sealed or isolated and are protected from external contamination.	10				
4-4	Storage grounds are reasonably free of litter and debris.	5				
4-5	Floors in storage areas are reasonably free of standing water.	5				
4-6	Possible wastewater spillage is prevented from contaminating any food handling area by barriers, drains, or sufficient distance.	10				
4-7	There is a policy describing procedures which specify handling/disposition of finished product which is opened, spilled, or comes into contact with the floor.	15				P
4-8	Packing containers are properly stored and sufficiently sealed, to be protected from contamination (birds, rodents, pests, and other contaminants).	10				
4-9	Pallets, pallet boxes, tote bags, and portable bins, etc. are clean, in good condition and do not contribute foreign material to the product.	5				
4-10	Product stored outside in totes, trucks, bins, other containers or on the ground in bulk is covered and protected from contamination.	10				
4-11	Non-food grade substances such as paints, lubricants, pesticides, etc., are not stored in close proximity to the product.	10				
4-12	Mechanical equipment used during the storage process is clean and maintained to prevent contamination of the product.	5				D

Pest Control

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
4-13	Measures are taken to exclude animals or pests from storage facilities.	10				D
4-14	There is an established pest control program for the facility.	10				D
4-15	Service reports for the pest control program are available for review.	5				R
4-16	Interior walls, floors, and ceilings are well-maintained and are free of major cracks and crevices.	5				

Ice & Refrigeration

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
4-17	The water used for cooling and/or making ice is potable.	15				R
4-18	Manufacturing, storage, and transportation facilities used in making and delivering ice used for cooling the product have been sanitized.	10				R
4-19	Climate-controlled rooms are monitored for temperature and logs are maintained.	5				D
4-20	Thermometer(s) are checked for accuracy and records are available for review.	5				D
4-21	Refrigeration system condensation does not come in contact with produce.	10				
4-22	Refrigeration equipment (condensers, fans, etc.) is cleaned on a scheduled basis.	10				D
4-23	Iced product does not drip on pallets of produce stored below.	10				

Transportation

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
4-24	Prior to the loading process, conveyances are required to be clean, in good physical condition, free from disagreeable odors, and from obvious dirt/debris.	10				P
4-25	Produce items are not loaded with potentially contaminating products.	10				P
4-26	Company has a written policy for transporters and conveyances to maintain a specified temperature(s) during transit.	10				P
4-27	Conveyances are loaded to minimize damage to product.	5				P

Worker Health and Personal Hygiene

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
4-28	Employee facilities (locker rooms, lunch and break areas, etc.) are clean and located away from storage, shipping, and receiving areas.	10				
4-29	When there is a written policy regarding the use of hair/beard nets in the storage and transportation areas, it is being followed by all affected employees and visitors.	5				P
4-30	When there is a written policy restricting the wearing of jewelry in the storage and transportation areas, it is being followed by all affected employees and visitors.	5				P

Traceability

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
4-31	Records are kept regarding the source of incoming product and the destination of outgoing product which is uniquely identified to enable traceability.	10				D

COMMENTS:

USDA Good Agricultural Practices and Good Handling Practices
 Audit Verification Checklist

Total Points earned for Storage & Transportation = _____

Total Possible = 255 *The total number of points possible for this section.*

Subtract "N/A" = _____ *Enter the additive number of N/A points (+points) here.*

Adjusted Total = _____ *Subtract the N/A points from the Total possible points*

X .8 (80%) *Multiply the Adjusted Total by .8 and show it as the Passing Score*

Passing Score = _____

Pass **Fail** **(please mark one)**

This program is intended to assess a participant's efforts to minimize the risk of contamination of fresh fruits, vegetables, nuts and miscellaneous commodities by microbial pathogens based on the U.S. Food and Drug Administration's "Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables," and generally recognized good agricultural practices.

Part 6-Wholesale Distribution Center/Terminal Warehouses

Receiving

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
6-1	All companies that supply fresh produce are required to have passed a third party audit verification of GAP and/or GHP.	15				D
6-2	Upon receiving, conveyances are required to be clean, in good physical condition and free from obvious objectionable odors, dirt and/or debris at time of unloading.	10				P
6-3	Company does not accept produce items that are loaded with or are not protected from potentially contaminating products.	10				P
6-4	Refrigerated commodities are monitored for temperatures at the time of receiving.	5				R
6-5	The company has a written policy regarding the disposition of product when temperatures are not within the company's guidelines at the time of receiving.	5				P

Storage Facility/Temperature Control

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
6-6	The facility is clean and maintained in an orderly manner.	5				
6-7	Refrigerated rooms are monitored for temperature and logs are maintained.	5				D
6-8	Thermometer(s) are checked for accuracy and records are available for review.	5				D
6-9	Refrigeration system condensation does not come into contact with produce.	10				
6-10	Refrigeration equipment (condensers, fans, etc.) is cleaned on a scheduled basis.	10				D
6-11	Iced product does not drip on pallets of produce stored below.	10				
6-12	The water used for cooling/ice is potable.	10				R
6-13	Manufacturing, storage, and transportation facilities used in making and delivering ice used for cooling the product are sanitized on a scheduled basis.	10				D
6-14	There is a policy describing procedures which specify handling/disposition of finished product which is opened, spilled, or comes into contact with the floor.	15				P

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
6-15	Product flow zones are protected from sources of contamination.	10				
6-16	Glass materials above product flow zones are contained in case of breakage.	10				
6-17	The grounds are reasonably free of litter and debris.	5				
6-18	The grounds are reasonably free of standing water.	5				
6-19	Outside garbage receptacles/dumpsters are closed or are located away from facility entrances and the area around such sites is reasonably clean.	5				
6-20	The facility is enclosed.	5				
6-21	Floor drains appear to be free of obstructions.	5				
6-22	Pipes, ducts, fans, and ceilings in the facility are reasonably clean.	5				
6-23	Possible wastewater spillage is prevented from contaminating any food storage or handling area by barriers, drains, or a sufficient distance.	10				
6-24	Non-food grade substances such as paints, lubricants, pesticides, etc., are not stored in close proximity to the product.	10				

Pest Control

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
6-25	Measures are taken to exclude animals or pests from the facility.	10				D
6-26	There is an established pest control program for the facility.	10				D
6-27	Service reports for the pest control program are available for review.	5				R
6-28	Interior walls, floors and ceilings are well-maintained and free of major cracks and crevices.	5				

Repacking/Reconditioning

(6-29) Does the facility repack and/or recondition product?

YES NO (please mark one)

If the answer to question 6-29 is YES, answer questions 6-30 through 6-41. If the answer for question 6-29 is NO, then questions 6-30 through 6-41 are answered N/A.

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
6-30	Repacking/reconditioning processes are confined to an established location in the facility.	5				P
6-31	Food contact surfaces are in good condition; cleaned and/or sanitized prior to use and cleaning logs are maintained.	15				D
6-32	Source water used in the repacking operation is potable.	15				R
6-33	Processing water is sufficiently treated to reduce microbial contamination.	10				D
6-34	Water treatment (strength levels and pH) and exposure time is monitored and is appropriate for product.	10				D
6-35	If applicable, the temperature of processing water used in dump tanks, flumes, etc., is monitored and is kept at temperatures appropriate for the commodity.	10				D
6-36	Any ice used for cooling produce is manufactured, transported and stored under sanitary conditions.	10				R
6-37	Water used for chilling and/or to make ice is potable.	15				R
6-38	Only food grade approved and labeled lubricants are used in the repacking equipment/machinery.	10				D
6-39	Only new or sanitized containers are used for product repacking.	10				P
6-40	Pallets and other containers are clean and in good condition.	5				
6-41	Packing containers are properly stored and protected from contamination (birds, rodents, and other pests, etc.).	10				

Worker Health and Personal Hygiene

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
6-42	Employee facilities (locker rooms, lunch and break areas, etc.) are clean and located away from repack and storage area.	10				
6-43	When there is a written policy regarding the use of hair nets/beard nets in the facility, it is being followed by all affected employees and visitors.	5				P

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
6-44	When there is a written policy restricting the wearing of jewelry in the facility, it is being followed by all affected employees and visitors.	5				P

Shipping/Transportation

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
6-45	Prior to the loading process, conveyances are required to be clean, in good physical condition, free from disagreeable odors and from obvious dirt/debris.	10				P
6-46	Produce items are not loaded with potentially contaminating products.	10				P
6-47	Company has a written policy for transporters and conveyances to maintain a specified temperature(s) range during transit.	10				P

Traceability

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
6-48	Records are kept recording the source of incoming product and the destination of outgoing product which is uniquely identified to enable traceability.	10				D

COMMENTS:						

USDA Good Agricultural Practices and Good Handling Practices
 Audit Verification Checklist

Total Points earned for Wholesale Distribution

Center/Terminal Warehouse = _____

Total Possible = 410 *The total number of points possible for this section.*

Subtract "N/A" = _____ *Enter the additive number of N/A points (+points) here.*

Adjusted Total = _____ *Subtract the N/A points from the Total possible points*

X .8 (80%) *Multiply the Adjusted Total by .8 and show it as the Passing Score*

Passing Score = _____

Pass **Fail** **(please mark one)**

This program is intended to assess a participant's efforts to minimize the risk of contamination of fresh fruits, vegetables, nuts and miscellaneous commodities by microbial pathogens based on the U.S. Food and Drug Administration's "Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables," and generally recognized good agricultural practices.

Part 7 - Preventive Food Defense Procedures

Based on the U.S. Food and Drug Administration's Food Producers, Processors, and Transporters:
 Food Security Preventive Measure Guidance for Industry.

Secure Employee/Visitor Procedures

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
7-1	The company has a documented food defense plan and a person has been designated to oversee it. Name: _____	5				D
7-2	Food defense training has been provided to all employees.	5				D
7-3	Employees are aware of whom in management they should contact about potential security problems/issues. Name of management representative: _____	5				
7-4	Visitors are required to check in (showing proof of identity) and out, when entering/leaving the facility.	5				D
7-5	The purpose of visitation to site is verified before admittance to the facility.	5				D
7-6	Visitors are prohibited from the packing/storage areas unless accompanied by an employee.	5				D
7-7	Incoming and outgoing employee and visitor vehicles to and from the site are subject to inspection.	5				D
7-8	Parked vehicles belonging to employees and visitors display a decal or placard issued by the facility.	5				
7-9	Staff is prohibited from bringing personal items into the handling or storage areas.	5				D
7-10	Staff access in the facility is limited to the area of their job function and unrestricted areas.	5				D
7-11	Management is aware of which employee should be on the premises, and the area they are assigned to.	5				D
7-12	A system of positive identification of employees has been established and is enforced.	5				

Secure Facility Procedures

Questions		Points	Yes	NO	N/A	Doc
7-13	Uniforms, name tags, or identification badges are collected from employees prior to the termination of employment.	5				D
7-14	The mailroom is located away from the packing/storage facilities.	5				
7-15	Computer access is restricted to specific personnel.	5				D
7-16	A system of traceability of computer transactions has been established.	5				
7-17	A minimum level of background checks has been established for all employees.	5				D
7-18	Routine security checks of the premises are performed for signs of tampering, criminal or terrorist activity.	5				D
7-19	Perimeter of facility is secured by fencing or other deterrent.	5				
7-20	Checklists are used to verify the security of doors, windows, and other points of entry.	5				D
7-21	All keys to the establishment are accounted for.	5				D
7-22	The facility has an emergency lighting system.	5				
7-23	The facility is enclosed.	5				
7-24	Storage or vehicles/containers/trailers/railcars that are not being used are kept locked.	5				
7-25	Delivery schedules have been established.	5				
7-26	The off-loading of incoming materials is supervised.	5				
7-27	The organization has an established policy for rejecting deliveries.	5				D
7-28	Unauthorized deliveries are not accepted.	5				D
7-29	The company does not accept returned (empty) containers for packing of product unless they are sanitized containers intended for reuse.	5				D
7-30	The facility has a program in place to inspect product returned to the facility for tampering.	5				D
7-31	The company has identified the individual(s), with at least one backup, who are responsible for recalling the product.	5				D
7-32	The company has performed a successful mock recall of product to the facility.	5				D

USDA Good Agricultural Practices and Good Handling Practices
Audit Verification Checklist

**Total Points earned for Preventative Food Defense
Procedures =** _____

Total Possible = 180 *The total number of points possible for this section.*

Subtract "N/A" = _____ *Enter the additive number of N/A points (+points) here.*

Adjusted Total = _____ *Subtract the N/A points from the Total possible points*

X .8 (80%) *Multiply the Adjusted Total by .8 and show it as the
Passing Score*

Passing Score = _____

Pass

Fail

(please mark one)



Facility Name (Print) as it should appear on Certificate:

Street Address (Print):	City (Print):	State (Print):	ZIP (Print):
e-mail Address (Print):	fax number:	Date Audit Requested:	Date of Previous Audit :
Date Audit Began:	Date Audit Completed:	USDA Commodity Procurement Audit? Check One Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
Time Audit Began:	Time Audit Completed:		

EVALUATION ELEMENTS

Scopes Requested	Element	Possible Points	Less N/A Points	Adjusted Points	Passing Score*	Facility Score	Pass Fail	Date Passed	General Questions	Reviewing Official	Unannounced
X	General Questions	180									
	Part 1 – Farm Review	190									
	Part 2 – Field Harvesting & Field Packing Activities	185									
	Part 3 – House Packing Facility	290									
	Part 4 – Storage and Transportation	255									
	Part 6 – Wholesale Distribution Center/Warehouses	410									
	Part 7 – Preventative Food Defense Procedures	180									

*A Passing Score is 80% of the Possible Points, or the Adjusted Points if adjustments are necessary, with no "automatic unsatisfactory" conditions.

Send completed GAP&GHP Certificate to: (choose one) _____ Inspection office: (list office) _____ Directly to auditee above: _____

Lead Auditor Name (Print): _____ Signature & _____ Date: _____

Duty Station: _____ All Scores Completed: _____

For USDA HQ use: _____

Reviewing Official Name (Print): _____ Date: _____

Signature: _____

To verify a company's continued good standing in the USDA GAP&GHP Program please visit <http://www.ams.usda.gov/gapghp>

Revised September 1, 2014
 USDA, AMS, FV, SCI Division
 For Official Government Use Only

USDA Good Agricultural Practices and Good Handling Practices Post-harvest - USDA Checklist

USDA, AMS, Fruit and Vegetable Program Good Agricultural Practice & Good Handling Practices CORRECTIVE ACTION REPORT	Report #: _____ of _____
Company Name/Farm:	Date:
Lead Auditor:	
Crops(s):	
Description of Non Conformity:	
Notified company staff at time of finding non-conformity (Yes or No):	
Checklist question number and/or section of auditee food safety plan associated with non-conformity:	
Corrective Action Proposed and Time Frame for Implementation: <i>(Attach separate sheet if necessary)</i>	
Company Representative Signature: <i>Signature affirms statements concerning Non-Conformity, Corrective Action, and Implementation are correct.</i>	
Auditor signature for acceptance of proposed corrective action and timetable for implementation:	

Top portion for AUDITOR USE ONLY; bottom portion for Company and Auditor use.



Washington State Dept. of Agriculture Organic Food Program

Certification Fact Sheet

Organic and Good Agricultural Practices (GAP)

Washington State Dept. of Agriculture (WSDA) Organic Program is authorized by USDA to certify operations according to the USDA National Organic Standards. WSDA Fruit and Vegetable Program offers a GAP auditing service to allow you to demonstrate to customers that you are following USDA's Good Agricultural Practices (GAP) for on-farm food safety. A Good Handling Practices (GHP) audit is also available to confirm that handling and processing are done in accordance with USDA GHP standards.

Organic certification is required in order to sell, label, or represent a crop as "organic." Operations are certified based on the type of business and the products that they want to market with an organic claim (crops, livestock, handling or processing). GAP audits are voluntary, but may be required to gain access to certain markets. An operation may choose to be certified for any or all of the scopes that apply to the operation; the GAP auditor will evaluate only those sections of your operation that you have specifically requested to have audited.

As with organic certification's system plan, GAP is structured around implementation of standard operating procedures and requires thorough recordkeeping. While organic standards require operations to prevent contamination of organic crops from prohibited input materials and prevent commingling of organic and nonorganic products, GAP certification ensures that the operation is following practices to minimize the risk of microbial contamination of crops. Both regulations cover practices from planting through harvest, packing, storage and transportation.

If you run a certified organic farm and are looking to expand your marketing options with GAP certification, consider that you are probably already implementing a system that could easily be adapted to meet GAP requirements. You may even be keeping some of the records required by GAP. A basic comparison of Organic and GAP requirements is outlined in this factsheet. This list is not an all-inclusive list of requirements, but instead a useful starting point in evaluating if GAP certification is right for you.



	Organic	USDA Organic Regulation	GAP	USDA GAP/GHP Audit Checklist
Traceability	Begins with seeds, ends with product distribution. Records must be maintained regarding all activities and transactions.	§205.103	Begins in planting field and ends with buyer “one step forward, one step back”.	General Question G-1
Mock Recall	Not required	None	The operator must conduct mock recall 12 months or less prior to GAP audit, or during the audit itself.	General Question G-2
Water Analysis	Analysis not specifically required. However, producer must ensure no prohibited material contamination of crops via irrigation water and must ensure organic practices do not contribute to contamination of water by plant nutrients, pathogenic organisms, heavy metals, or residues of prohibited substances.	§205.202 §205.203	The operation must have a water risk assessment in place.	General Question G-3; Part 1 Farm Review 1-3 and 1-4
Land Use Risk Assessment	Not required, but land must be free of prohibited materials for three years prior to the harvest of the first organic crop.	§205.202	The operation must document a previous land use risk assessment.	Part 1 Farm Review 1-23
Raw Manure Management	Raw manure must be composted unless it is applied to land used for a crop not intended for human consumption or is incorporated into the soil not less than 90 or 120 days prior to harvest (depending on crop).	§205.203(1)	Raw manure must be incorporated at least two weeks prior to planting and at least 120 days prior to harvest. Cannot be applied to crops harvested within 120 days of planting.	Part 1 Farm Review 1-14 through 1-21
Biosolids	Prohibited	§205.105 §205.203(e)(2)	Biosolids are allowed with proper management.	Part 1 Farm Review 1-18 through 1-21
Lot Numbers	Lot numbers recommended.	205.307(b)	Lot numbers recommended.	General Question G-1, Part I Farm Review 1-26, Part 2 Field Harvest & Packing 2-21

	Organic	USDA Organic Regulation	GAP	USDA GAP/ GHP Audit Checklist
Packing Shed Pest Control	Records must be maintained to verify preventative practices are in place prior to use of an input. Records must verify prohibited materials have not contaminated organic products.	§205.103 §205.271	An animal and pest exclusion plan must be maintained, and records and inspection reports must be available for review.	Part 3 House Packing Facility 3-30 - 3-32; Part 4 Storage and Transportation 4-14 & 4-15
Financial Records	Records regarding all activities and transactions related to organic products must be maintained.	§205.103	Financial records are not required.	None
Storage Records	Records regarding all activities and transactions related to organic products must be maintained, and must verify organic products are not contaminated or commingled during storage.	§205.103	Routine sanitation records are required.	Part 4 Storage & Transportation 4-19 through 4-22
Transport	Records must be maintained to verify organic products are not contaminated or commingled during transportation, this includes transportation by 3 rd party.	§205.103 §205.272	Routine sanitation records, along with a plan for transport temperature control, odor control, and cleanliness are required.	Part 4 Storage & Transportation 4-24 through 4-27
Does my certificate expire?	Certification does not expire unless the operation surrenders their certificate or it is suspended or revoked by a certifier. Annual recertification is required.	§205.404 §205.406	Certificates are granted annually after a successful audit. An immediate food safety risk identified at time of audit or through an unannounced visit can result in revocation of certification.	None

For Organic Certification questions or application forms:

Washington State Department of Agriculture
Organic Food Program
PO Box 42560; 1111 Washington Street SE
Olympia, WA 98504-2560
(360) 902-1805, organic@agr.wa.gov
<http://agr.wa.gov/foodanimal/organic>

For GAP questions or application forms:

Washington State Department of Agriculture
Organic Food Program
PO Box 42560; 1111 Washington Street SE
Olympia, WA 98504-2560
Yakima District Office: (509) 249-6900
Wenatchee District Office: (509) 662-6161
<http://agr.wa.gov/Inspection/FVInspection/GAPGHP.aspx>

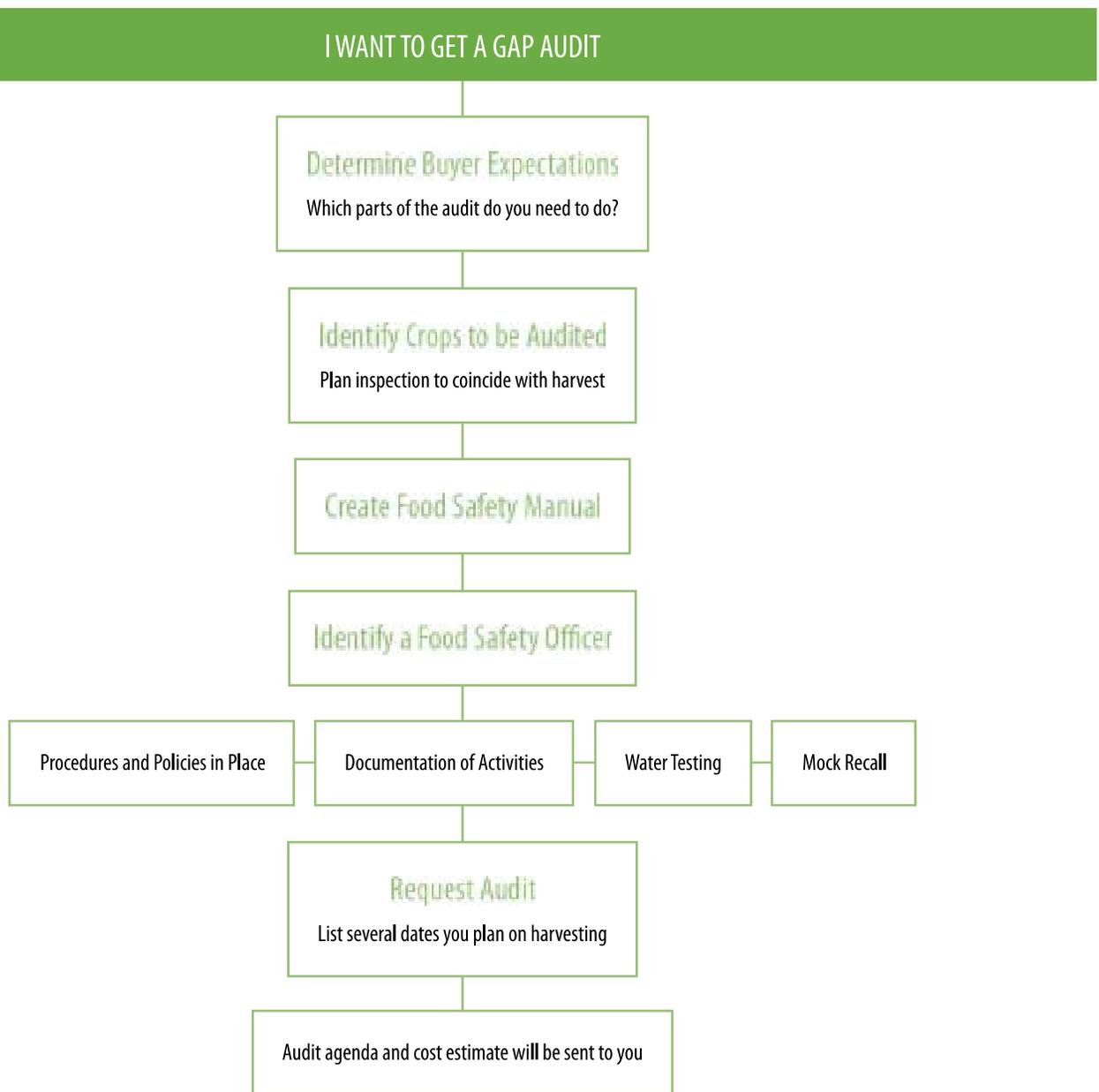
Resources:

USDA National Organic Program (USDA NOP) and links to the USDA organic regulations
Phone: 202-720-3252
<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/nop>

WSDA Bridging the GAPS
Education and Outreach about USDA GAP/GHP Audit Program in Washington State
GAPedu@agr.wa.gov
<http://agr.wa.gov/Inspection/GAPGHP/>



TABLE 3 GAP Audit Planning Process





UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE
 Agricultural Marketing Service
 Fruit and Vegetable Programs
 Fresh Products Branch

REQUEST FOR AUDIT SERVICES

(This is the only acceptable form for fax or electronic submission to USDA for audit requests)

NOTE: Fill in all appropriate blocks. Requested services may be delayed because of incomplete information. Type of service requested must be selected below.

DATE OF REQUEST:		ANTICIPATED DATE OF AUDIT:	
-------------------------	--	-----------------------------------	--

AUDITEE INFORMATION		FARM / FACILITY INFORMATION	
Company Name:		Location:	
Street Address:			
City, State & Zip:		Total Acres / Total Sq Feet to be audited:	
Phone Number:			
Contact Person:			

APPLICANT INFORMATION		COMMODITIES TO BE COVERED BY AUDIT (Please List)
Company Name		
Phone Number:		
Fax Number:		
E-mail:		
Contact Person:		

TYPE OF AUDIT SERVICES REQUESTED

Type of Audit(s) Requested (Please choose at least one)	Scope of GAP&GHP Audit (Please choose all that apply)
<input type="checkbox"/> Good Agricultural Practices & Good Handling Practices (GAP&GHP) (Select Audit Scopes)	<input type="checkbox"/> Part 1 – Farm Review
<input type="checkbox"/> Mushroom Specific GAP Audit (M-GAP)	<input type="checkbox"/> Part 2 – Field Harvest & Field Packing Activities
<input type="checkbox"/> Tomato Audit Protocol (T-GAP)	<input type="checkbox"/> Part 3 – House Packing Facility
<input type="checkbox"/> Leafy Greens Audit (LGMA)	<input type="checkbox"/> Part 4 – Storage & Transportation
<input type="checkbox"/> Identity Preservation Audit (IP)	<input type="checkbox"/> Part 6 – Wholesale Distribution Center / Terminal Warehouse
<input type="checkbox"/> Other, Specify: _____	<input type="checkbox"/> Part 7 – Preventative Food Defense Procedures

ADDITIONAL REMARKS	
---------------------------	--

To download a copy of the USDA Good Agricultural Practices & Good Handling Practices audit checklist, please visit the USDA website at <http://www.ams.usda.gov/gapghp>.

Once a request has been received, a USDA representative will make contact within 48 hours of receipt to schedule the audit.

According to the Paperwork Reduction Act of 1995, an agency may not conduct or sponsor, and a person is not required to respond to a collection of information unless it displays a valid OMB control number. The valid OMB control number for this information collection is 0581-0125. The time required to complete this information collection is estimated average .02 hours per response, including the time for reviewing instructions, searching existing data sources, gathering and maintaining the data needed, and completing and reviewing the collection of information.

The U.S. Department of Agriculture (USDA) prohibits discrimination in all its programs and activities on the basis of race, color, national origin, age, disability, and where applicable, sex, marital status, familial status, parental status, religion, sexual orientation, genetic information, political beliefs, reprisal or because all or part of an individual's income is derived from any public assistance program. (Not all prohibited bases apply to all programs.) Persons with disabilities who require alternative means for communication of program information (Braille, large print, audiotape, etc.) should contact USDA's TARGET Center at (202)720-2600 (voice and TDD). To file a complaint of discrimination, write to USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington, D.C. 20250-9410, or call (800)795-3272 (voice) or (202)720-6382 (TDD). USDA is an equal opportunity provider and employer.



UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE
Agricultural Marketing Service
Fruit and Vegetable Program

Good Agricultural Practice & Good Handling Practices Audit Program (GAP&GHP)
Identity Preservation Program (IP)
Partners in Quality Audit Program (PIQ)
& Other Audit Programs

AGREEMENT FOR PARTICIPATION IN AUDIT VERIFICATION PROGRAMS

Company Information

I _____ a duly authorized representative of
(Insert Name)

(Name of Company)

(Street Address, City, State, and Zip Code)

hereinafter referred to as the applicant, do hereby agree to be audited under the a voluntary USDA, AMS, Specialty Crops Inspection Division audit program. The audit shall include verification of the company's farm(s), packing facilities, storage facilities, wholesale distribution centers or other locations as applicable to the audit scope(s).

1. The applicant agrees that with respect to:

- a. **Laws, Regulation, Statutes** - To conform with all applicable Federal, State, and local government laws, regulations, or statutes, including, but not limited to: Regulations Governing Inspection and Certification of Fruits and Vegetables and Related Products (7 CFR, Part 52), any other pertinent regulations, and any such instructions covering inspection and certification of the products and verification of the processes as may be issued by AMS.
- b. **Audit Request** - To contact and schedule the audit with the appropriate federal or federal-state inspection office (using the FV-237A form). The request for the initial audit will be made no later than two (2) weeks prior to the end of the growing/harvesting/packing season.
- c. **Records** - To maintain all records required by the specific audit program including, but not limited to, quality manual, food safety manual, water test results, employee training records, manure use records, laboratory testing results and other records as required by the quality manual, food safety manual or specific audit program requirements. The applicant shall make these records available to USDA federal and/or federal-state auditors.
- d. **Access to Facilities** - To grant permission for AMS authorized personnel to enter any and all farms and/or facilities covered by the specific audit program for the purposes of conducting the audit. This includes the initial audit and any unannounced audits as may be required by the program.
- e. **Payment** - To pay by credit card, check, draft, or money order drawn to the order of the appropriate federal or federal-state agency for the services covered herein on or before the due date specified on the billing statement. Charges for GAP&GHP audits include, but are not limited to, the audit fee as listed in the fee schedule or Federal Register and travel expenses for the initial audit and any unannounced audits as may be required by the program.

2. AMS agrees that with respect to:

- a. **Perform Audit** – To provide objective third-party verification of the applicant's specific audit program using internationally recognized audit principles.
- b. **Opening & Exit Interviews** - To discuss the audit prior to and report the results and observations with the applicant after each audit and provide a timeframe in which a copy of the completed audit report or checklist will be provided.
- c. **Reports** - To issue to the applicant reports of all audits and evaluations of the applicant's specific audit program and provide written notification of any deficiencies found, if any.
- d. **Confidentiality** - To consider and treat any trade secrets or confidential information as proprietary and confidential. To consider any records and related information provided to AMS as information that is voluntarily submitted to AMS because of their participation in the specific audit program.
- e. **Issuance of Certificate, Posting and Sharing Audit Results** - To issue a certificate to the applicant and to post audit results to the USDA website, (with the exception of the Preventative Food Defense Procedures scope), only when the applicant receives at least the minimum passing score for each scope being audited. To provide the specific applicant checklist and results of individual questions to other parties only at the written request of the applicant. NOTE: Reports containing a compilation of generic audit information may be shared with the Food and Drug Administration. Any personal information linking the audit results to the auditee shall be redacted prior to issuance.

3. It is mutually agreed that with respect to:

a. Length of Service - That the audit results for GAP&GHP audits are valid for one year from the date of the initial audit, provided that at least the minimum score is achieved on both the initial audit and any unannounced audits that may be required by the program. For all other audit programs, the length of service is outlined in the specific audit program policy guide. This agreement shall remain in effect for the length of time the auditee remains a participant in the specific audit program.

b. Maintaining Certification - That a company's information will only remain on the USDA website if any and all unannounced audits show satisfactory adherence to the program. If the minimum passing score is not achieved, the company's information will be removed from the website until a follow-up audit is conducted by AMS verifying that effective corrective actions have been taken and the company attains the minimum score on all appropriate scopes of the audit.

Approved By:

Should AMS personnel be at a facility for other purposes and notice issues that would jeopardize the company's standing on the specific audit program, AMS has the obligation to bring this to the attention of the company representative and, depending on the severity, withdraw certification.

Name of Applicant (Print): _____ **Title:** _____

Signature: _____ **Date:** _____

USDA Agricultural Marketing Service, Fruit & Vegetable Programs/ Federal or Federal-State Inspection Program Supervisor

Name of Representative (Print): _____ **Title:** _____

Signature: _____ **Date:** _____

According to the Paperwork Reduction Act of 1995, an agency may not conduct or sponsor, and a person is not required to respond to a collection of information unless it displays a valid OMB control number. The valid OMB control number for this information collection is 0581-0125. The time required to complete this information collection is estimated average 8.5 hours per response, including the time for reviewing instructions, searching existing data sources, gathering and maintaining the data needed, and completing and reviewing the collection of information.

The U.S. Department of Agriculture (USDA) prohibits discrimination in all its programs and activities on the basis of race, color, national origin, age, disability, and where applicable, sex, marital status, familial status, parental status, religion, sexual orientation, genetic information, political beliefs, reprisal or because all or part of an individual's income is derived from any public assistance program. (Not all prohibited bases apply to all programs.) Persons with disabilities who require alternative means for communication of program information (Braille, large print, audiotape, etc.) should contact USDA's TARGET Center at (202)720-2600 (voice and TDD). To file a complaint of discrimination, write to USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington, D.C. 20250-9410, or call (800)795-3272 (voice) or (202)720-6382 (TDD). USDA is an equal opportunity provider and employer.

Preguntas Generales

Recursos

Hoja de trabajo del procedimiento estándar operativo

Diario de capacitación de empleados

Diario de infracciones y acción correctiva

Ejemplo de diario para rastreo

Formulario 1 – INFORMACIÓN DE RETIRO

Formulario 2 – INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Formulario 3 – INFORMACIÓN DE CONTACTO

Formulario 4 – NOTIFICACIÓN DEL RETIRO

Formulario 5 – RECUPERACIÓN DEL PRODUCTO

Formulario 6 – PLAN DE SEGUIMIENTO

Formulario de accidente/herida

Diario de limpieza para instalaciones de higiene personal

Formulario de insumos agrícolas químicos

Procedimiento operativo estándar – HOJA DE TRABAJO

A continuación hay un resumen para un Procedimiento operativo estándar. Por favor conteste todas las preguntas con tantos detalles como sea posible. Si una pregunta no aplica a su procedimiento, por favor especifique "N/A." Ésta no es la única manera de desarrollar sus Procedimientos operativos estándares (SOPs, por sus siglas en inglés). Existen muchos recursos en línea para ayudar con la construcción de los SOPs.

1.0 PROPÓSITO

¿Por qué necesitamos este procedimiento y qué es lo que queremos lograr?

2.0 ALCANCE

¿Cuáles son las áreas a que este procedimiento será aplicado?

3.0 REFERENCIAS

¿Cuáles son los documentos relacionados con este procedimiento?

4.0 DEFINICIONES

¿Hay algunas palabras que debemos definir (acrónimos, términos científicos, lenguaje técnico)?

Diario de capacitación de empleados

Tema de la capacitación: _____

Fecha/Hora de la capacitación:

Instructor:

Ubicación:

Material de capacitación (Por favor adjunte a esta hoja con grapa cualquier material escrito):

Nombre de empleado/visitante (escribir con letra de imprenta)	Firma del empleado
1. _____	_____
2. _____	_____
3. _____	_____
4. _____	_____
5. _____	_____
6. _____	_____
7. _____	_____
8. _____	_____
9. _____	_____
10. _____	_____
11. _____	_____
12. _____	_____
13. _____	_____
14. _____	_____

Diario de desviaciones y acción correctiva

Instrucciones: Introduzca una lista de todas las desviaciones grandes, quejas y su(s) causa(s) relacionada(s), acción(es) correctiva(s), medidas preventivas y procedimientos modificados. Anote que todos los empleados han recibido capacitación en los nuevos procedimientos.

Fecha/ hora de desviación o queja y persona notificada	Desviación grave/ descripción y queja	Acción(es) correctiva(s)	Prevención de repetición (p.ej., capacitación del empleado)	Procedimientos nuevos/ modificados	¿Empleados capacitados en los procedimientos nuevos/modificados? (✓)	Firma de persona responsable de la nueva capacitación/ de llevar a cabo procedimiento de desviación

Formulario 3 – INFORMACIÓN DE CONTACTO

Cuando hay un posible retiro de alimentos, uno debe notificar a la Oficina de Asuntos Regulatorios de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos. Ellos ayudarán con el proceso del retiro y determinará el grado del retiro y las medidas a tomar. En adición, use este formulario para identificar otros contactos importantes.

Contacto de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés):

U.S. Department of Health and Human Services
Food and Drug Administration
Office of Regulatory Affairs

Office of Enforcement
Division of Compliance Management and Operations.
1350 Piccard Drive HFC-210
Rockville, MD 20850
(301) 827-3044

Sitio Web de la FDA: <http://www.fda.gov/Safety/Recalls/IndustryGuidance/ucm129259.htm>

¿A quién se debe notificar? (Productor/empacador mantienen una lista completa de los contactos de clientes)

¿Quién?	(✓ poner un tic al lado de los aplicables)	¿Por qué?
Contacto en la FDA		Ayudará con el proceso de retiro.
Productor		
Departamento Estatal de Salud		
Empacador		
Mayorista		
Minorista		
Proveedor de servicios de alimentos (Food service)		
Consumidor		
Otro		

Formulario 4 – NOTIFICACIÓN DEL RETIRO

La siguiente información es para ayudarle mientras notifica a la gente para retirar su producto. Complete el formulario para cada grupo contactado.

Hola, habla (*Nombre del coordinador del retiro*) _____.

Le hablo de (*Nombre de su operación*) _____ para notificarle de que todo el producto (*Número de terreno*) _____ el (*Fecha/hora*) _____ tiene que ser *regresado, destruido, modificado, etc.* _____.

Necesito hacerle las siguientes preguntas sobre este retiro:

1. ¿Con quién puedo hablar sobre el retiro y cuál es su información de contacto?

Contacto (Nombre): _____

Número de teléfono: _____

Número de fax: _____

Título: _____

2. ¿Tiene el/los producto/s que debemos retirar? (En caso negativo, poner fin a las preguntas.) **SÍ / NO**

Si la respuesta a la pregunta #2 es **SÍ**, el producto debe ser *regresado, destruido, modificado, etc.*

3. *El regreso, la destrucción o modificación, etc.* de este producto será manejado con la intención de la siguiente acción:

4. ¿Ha recibido algunos informes acerca de enfermedades o daños relacionados con este producto?
SÍ / NO

En caso de responder **SÍ**, por favor comparta los detalles aquí.

Firma de confirmación: _____ **Fecha:** _____

Formulario 5 – RECUPERACIÓN DEL PRODUCTO

Cantidad enviada que requiere recuperación (del Formulario 2):	Fecha / Hora (del Formulario 4):	Persona Contactada:	Cantidad recuperada o destruida:	Cantidad que queda con cliente:	Acción realizada y descripción (p. ej., recogido, regresado, destruido, etc.):	Cantidad recuperada:
TOTAL = (Esta cantidad debe igualar la del Formulario 2)						

Formulario 6 – PLAN DE SEGUIMIENTO

1. ¿Por qué hubo un retiro? (P. ej., ¿Cuál era el origen del problema?)

2. ¿Cuáles fueron las medidas correctivas tomadas? *(Incluya una lista y una descripción)*

3. ¿Qué procedimientos en curso implementó usted para evitar una repetición del problema?

4. Identifique la(s) persona(s) responsable(s) para asegurar que los procedimientos y medidas mencionados sigan siendo monitoreados e implementados.

Firma de confirmación: _____ **Fecha:** _____

Formulario de informe de enfermedad/ herida^π

Los formularios completados serán recolectados y mantenidos en los archivos por el supervisor.

Nombre del trabajador: _____

Fecha de hoy: _____

Persona que completa el informe: _____

HERIDAS:

Fecha y hora de la herida: _____

Detalles de la herida: _____

Acción tomada (vendado, enviado al hospital, etc. Por favor indique a qué hospital si aplica):

ENFERMEDAD:

Fecha y hora de primeros síntomas de enfermedad: _____

Síntomas: (seleccione todos que aplican)

____ Fiebre ____ Vomitar ____ Diarrea

____ Respiratorio ____ Ictericia (p.ej., amarillento de la piel) ____ Náusea

____ Dolor de garganta con fiebre ____ Lesiones (en piel expuesta)

____ Otro (explique a continuación)

Acción tomada si aplica (p.ej., enviado al hospital. Por favor indique a qué hospital si aplica):

¿Vio a un doctor el empleado? ____ Sí ____ No

(En caso de Sí, explique la diagnosis si está relacionada y no confidencial):

Fecha que el empleado espera regresar al trabajo:

Si regresó al trabajo el mismo día, documente si el empleado fue dirigido a una tarea de manejo de frutas/ vegetales o a una tarea sin manejo, y por cuánto tiempo):

^π Michele Schermann, University of Minnesota, FSP4U A Food Safety Plan (Template) for You.

<http://safety.cfans.umn.edu/pdfs/FSP4U.pdf>

Diario de limpieza para instalaciones de higiene personal

Tipo de instalación y ubicación: _____

Fecha y hora	Evaluación de instalaciones (p.ej., hay que vaciar los retretes, hace falta abastecimientos, etc.) Poner tic (✓) si la evaluación está bien o después de las acciones correctivas han sido realizadas (p.ej., bombear retretes, abastecer papel higiénico, etc.)	Cosas que inspeccionar (✓)					Empleado responsable de limpiar (firmar para confirmar la compleción de la limpieza) O Persona que confirma limpieza completada por una compañía
		Toallas de papel	Jabón	Funcionamiento de Fuente de agua (Agua caliente y/o fría)	Papel higiénico	Basura sacada	

Canadian Horticultural Council, Combined Vegetable Producer, Storage Intermediary and Packer On-Farm Food Safety Manual, Version 4.0, 2010, Canadian Horticultural Council.

Insumos agrícolas químicos

Instrucciones: Incluye todas las aplicaciones de antes de sembrar hasta e incluyendo, la cosecha. Un formulario debe completarse para CADA SITIO DE PRODUCCIÓN.

Nombre del productor:		Cultivo(s) del año anterior:		Cultivo actual:					
Información del sitio de producción p.ej., # de campo o nombre/ID):		Área del sitio de producción (p.ej., # de acres/hectáreas):	Fecha sembrada:	Variedad:					
Fecha de aplicación	Producto /Nombre comercial y # de PCP y # de lote	Cantidad usada real (p.ej., 22.28 kg)	Índice aplicado por unidad (p.ej., hectárea, acre, cwt[100 libras], tonelada)	Instrucciones de etiqueta seguidas (✓)	Área tratada	Método de aplicación (p.ej., aire, tierra, surco, semilla, foliar)	Fecha más temprana permitida para cosechar e intervalo de poscosecha (PHI, por sus siglas en inglés)	Condiciones climáticas	Firma de aplicador o si fue aplicación contratada, factura está adjuntada

Parte 1

Revisión de la granja

Recursos

Hoja de trabajo del procedimiento estándar operativo

Diario de capacitación de empleados

Diario de infracciones y acción correctiva

Diario de inspección del agua agrícola

Diario de resultados de pruebas de agua

Inspección del equipo de sistemas sépticos y de alcantarillado

Formulario de diario de control de plagas

Diario de temperatura y tiempo del abono

Insumos agrícolas

Procedimiento operativo estándar – HOJA DE TRABAJO

A continuación hay un resumen para un Procedimiento operativo estándar. Por favor conteste todas las preguntas con tantos detalles como sea posible. Si una pregunta no aplica a su procedimiento, por favor especifique "N/A." Ésta no es la única manera de desarrollar sus Procedimientos operativos estándares (SOPs, por sus siglas en inglés). Existen muchos recursos en línea para ayudar con la construcción de los SOPs.

1.0 PROPÓSITO

¿Por qué necesitamos este procedimiento y qué es lo que queremos lograr?

2.0 ALCANCE

¿Cuáles son las áreas a que este procedimiento será aplicado?

3.0 REFERENCIAS

¿Cuáles son los documentos relacionados con este procedimiento?

4.0 DEFINICIONES

¿Hay algunas palabras que debemos definir (acrónimos, términos científicos, lenguaje técnico)?

Diario de capacitación de empleados

Tema de la capacitación: _____

Fecha/Hora de la capacitación:

Instructor:

Ubicación:

Material de capacitación (Por favor adjunte a esta hoja con grapa cualquier material escrito):

Nombre de empleado/visitante (escribir con letra de imprenta)	Firma del empleado
1. _____	_____
2. _____	_____
3. _____	_____
4. _____	_____
5. _____	_____
6. _____	_____
7. _____	_____
8. _____	_____
9. _____	_____
10. _____	_____
11. _____	_____
12. _____	_____
13. _____	_____
14. _____	_____

Diario de desviaciones y acción correctiva

Instrucciones: Introduzca una lista de todas las desviaciones grandes, quejas y su(s) causa(s) relacionada(s), acción(es) correctiva(s), acción(es) preventiva(s) y procedimientos modificados. Anote que todos los empleados han recibido capacitación en los nuevos procedimientos.

Fecha/ hora de desviación o queja y persona notificada	Desviación grave/ descripción y queja	Acción(es) correctiva(s)	Prevención de repetición (p.ej., capacitación del empleado)	Procedimientos nuevos/ modificados	¿Empleados capacitados en los nuevos/ procedimientos modificados? (✓)	Firma de persona responsable de la nueva capacitación/ de llevar a cabo procedimiento de desviación

Diario de inspección de agua agrícola

Dependiendo del riesgo de contaminación identificado, algunos **acciones correctivas pueden incluir:** La construcción de barreras (p.ej., cercas, zanjas, hoyo de almacenamiento); El control de los escurrimientos con tepes de césped, canales, zonas vegetales de separación, etc.; La distribución del estiércol durante los tiempos de clima seco o su incorporación dentro de 24 horas de aplicarlo; Se debe dejar una franja protectora libre de estiércol de por lo menos 33 pies (10 metros) de ancho cerca de las fuentes del agua superficial; El asegurar que todo el equipo se mantiene bien; Asegurarse de no limpiar, mantener o drenar el equipo agrícola en un sitio donde la fuente del agua podría llegar a ser contaminada; El asegurar la operación apropiada del sistema séptico / de alcantarillado; La instalación de sistemas de aeración o filtración; Seguir los consejos expertos; El regar por la mañana para acelerar el proceso de secado y reducir la supervivencia de los patógenos con la luz ultravioleta; Deje que pase el máximo tiempo posible entre el riego y la cosecha; Probar el agua para los Coliformes Totales y *E. coli* usando un laboratorio acreditado; No regar.

Fecha	Fuente de agua/ Sistema de distribución (Tipo/Ubicación/Nombre)	Riesgos de contaminación identificados	Acciones Correctivas (si son necesarias)	Identificadas por: Iniciales	Fecha acción correctiva se completó	Completada por: Iniciales

□ Canadian Horticultural Council, Combined Vegetable Producer, Storage Intermediary and Packer On-Farm Food Safety Manual, Version 4.0, 2010, Canadian Horticultural Council.

Diario de control de plagas/ roedores^π

Nombre de operación:

Compañía de plagas/ roedores usada* o usted mismo	Fecha de servicio o acción tomada	Tipo de plaga	Tipo de Control**	Ubicación de las trampas	Trampas revisadas (fecha)	Revisadas por (nombre)	Método de eliminación

*Si usa una compañía para el servicio, adjunte un informe o un recibo de servicio para cada una de sus visitas.

** Incluye el tipo de los métodos de control tales como exclusión, trampas, veneno, repelentes, etc.

^π Michele Schermann, University of Minnesota, FSP4U A Food Safety Plan (Template) for You. <http://safety.cfans.umn.edu/pdfs/FSP4U.pdf>

Insumos agrícolas

Instrucciones: Incluye todas las aplicaciones de antes de sembrar hasta e incluyendo, la cosecha. Un formulario debe completarse para CADA SITIO DE PRODUCCIÓN.

Nombre del productor:	Cultivo(s) del año anterior:		Cultivo actual:
Información del sitio de producción p.ej., # de campo o nombre/ID):	Área del sitio de producción (p.ej., # de acres/hectáreas):	Fecha sembrada:	Variedad:

APLICACIÓN DE FERTILIZANTE COMERCIAL

Fecha	Mezcla	Índice	# de lote de fertilizante (si aplica)	Nombre del aplicador

Canadian Horticultural Council, Combined Vegetable Producer, Storage Intermediary and Packer On-Farm Food Safety Manual, Version 4.0, 2010, Canadian Horticultural Council.

Insumos agrícolas

ESTIÉRCOL* / ABONO / TÉ DE ABONO / OTROS SUBPRODUCTOS† / DESECHOS DE FABRICAS DE PAPEL # / MEJORAMIENTO DEL SUELO / APLICACIONES DE MANTILLO						
Fecha	Qué está aplicado	Tipo**†	Nombre de proveedor	Índice	Fecha más temprana permitida para cosechar* (según la demora apropiada)	Nombre del aplicador

Canadian Horticultural Council, Combined Vegetable Producer, Storage Intermediary and Packer On-Farm Food Safety Manual, Version 4.0, 2010, Canadian Horticultural Council.

Insumos agrícolas

* Estiércol (ganado, puerco, pollo, caballo, etc.)

Los desechos de fabricantes de papel consisten del residuo sólido que queda después de que el agua desechada está tratada en los molinos de papel y pulpa. Principalmente consiste de la fibra de madera, cal y arcillas, así como de los organismos sobrantes producidos como parte del proceso de tratamiento del agua desechada.

† Otro subproducto (desechos de los mariscos, descartes de vegetales, etc.)

Parte 2

Actividades de Cosecha y Empaque en el Campo

Recursos

Hoja de trabajo del procedimiento estándar operativo

Diario de capacitación de empleados

Diario de infracciones y acción correctiva

Formulario de evaluación de riesgo

Diario de la limpieza general durante la cosecha

Política campo Ejemplo

Herramientas de recolección de muestras diario de limpieza

Diario/Listado de inspección de vehículos de transporte

Diario de tratamiento de agua

Formulario de inspección, limpieza, mantenimiento y calibración del equipo

Listado del equipo

Ejemplo de diario para rastreo

Procedimiento operativo estándar – HOJA DE TRABAJO

A continuación hay un resumen para un Procedimiento operativo estándar. Por favor conteste todas las preguntas con tantos detalles como sea posible. Si una pregunta no aplica a su procedimiento, por favor especifique “N/A.” Ésta no es la única manera de desarrollar sus Procedimientos operativos estándares (SOPs, por sus siglas en inglés). Existen muchos recursos en línea para ayudar con la construcción de los SOPs.

1.0 PROPÓSITO

¿Por qué necesitamos este procedimiento y qué es lo que queremos lograr?

2.0 ALCANCE

¿Cuáles son las áreas a que este procedimiento será aplicado?

3.0 REFERENCIAS

¿Cuáles son los documentos relacionados con este procedimiento?

4.0 DEFINICIONES

¿Hay algunas palabras que debemos definir (acrónimos, términos científicos, lenguaje técnico)?

Diario de capacitación de empleados

Tema de la capacitación: _____

Fecha/Hora de la capacitación:

Instructor:

Ubicación:

Material de capacitación (Por favor adjunte a esta hoja con grapa cualquier material escrito):

Nombre de empleado/visitante (escribir con letra de imprenta)	Firma del empleado
1. _____	_____
2. _____	_____
3. _____	_____
4. _____	_____
5. _____	_____
6. _____	_____
7. _____	_____
8. _____	_____
9. _____	_____
10. _____	_____
11. _____	_____
12. _____	_____
13. _____	_____
14. _____	_____

Diario de desviaciones y acción correctiva

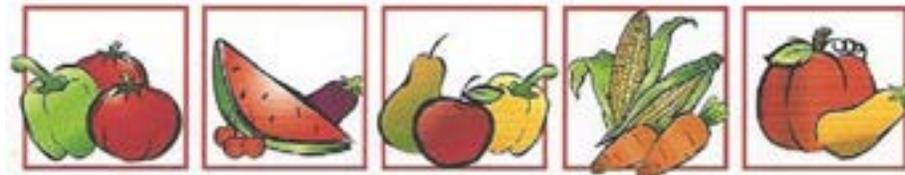
Instrucciones: Introduzca una lista de todas las desviaciones grandes, quejas y su(s) causa(s) relacionada(s), acción(es) correctiva(s), medidas preventivas y procedimientos modificados. Anote que todos los empleados han recibido capacitación en los nuevos procedimientos.

Fecha/ hora de desviación o queja y persona notificada	Desviación grave/ descripción y queja	Acción(es) correctiva(s)	Prevención de repetición (p.ej., capacitación del empleado)	Procedimientos nuevos/ modificados	¿Empleados capacitados en los nuevos procedimientos modificados? (✓)	Firma de persona responsable de la nueva capacitación/ de llevar a cabo procedimiento de desviación

EVALUACIÓN DE RIESGO - General

Fecha de inspección	Ubicación/ campo	¿Riesgos identificados?	Acciones correctivas y/o preventivas si son necesarias	Identificadas por: Iniciales	Fecha acción correctiva se completó	Completada por: Iniciales

IMPERIAL'S GARDEN



3.12.2 Reglas en el campo

- Las manos deben ser lavadas y desinfectadas antes de comenzar a trabajar o empezar el período de receso, también después del receso y al terminar de trabajar.
- Los niños o infantes no están permitidos en el campo.
- Los animales no están permitidos.
- No se permite comida a menos de 20 pies de distancia del producto.
- No se permite el uso de drogas, alcohol o tabaco:
 - I. **Uso de cualquiera de estas sustancias en el campo resultará en terminación inmediata.**
- No se debe usar joyas o ropa con rocas pequeñas (adornos) durante la cosecha o las tareas generales en el campo.
- No se permite a los cosechadores el uso del celular a menos que:
 - I. Exista una emergencia
 - II. Llamada del gerente o encargado (capataz) acerca de seguridad alimentaria.
- Cuando el producto se cae (toca) el suelo debe ser desechado (descartado).
- No agarrar vegetales descompuestos (podridos)
- Los empleados se deben mantener en su área designada de actividades
- Las cajas, cestas y contenedores sólo deben utilizarse para vegetales
 - No debe haber contaminación cruzada
 - Marcar con una “X” cajas o contenedores sin usar
 - Contenedores plásticos no sólidos sólo deben ser utilizados con vegetales
 - Las cajas y contenedores deben estar en la paletas (tarimas) en todo momento
- Reportar inmediatamente a la gerencia cuando un empleado descubra evidencia de intrusión por parte de algún animal para que la acción correctiva pueda ser tomada.
 - I. Acciones correctivas en orden para cuando se determina la presencia de un animal:
 1. Contactar al encargado.

2. El encargado correrá al animal fuera del área de campo donde se encuentra el producto y se asegurará de que no regrese al área.
3. Si el animal parece peligroso y no puede ser sacado, el encargado contactará al Control de Animales (509) 575-6038 y notificará al supervisor y al dueño.

II Acciones correctivas en orden para cuando exista la presencia de materia fecal, animales muertos u otra situación:

1. Contactar al encargado.
2. El encargado marcará el área (un radio de 5 pies de distancia de la materia).
3. Remover el material con el uso adecuado de equipo protector para no esparcir más contaminación en el campo o producto.
4. Él/Ella notificará al supervisor de seguridad alimentaria o al dueño.
5. El dueño, la gerencia y el encargado evaluarán el área.

Transporte de producto (Del campo a lugar de empaque/ Otro sitio en la granja)

Instrucciones: Complete para todo el producto que está transportado del campo a otro lugar en la granja (no a un cliente). Registrar la identificación de campo.

Mes: _____

Fecha	¿Vehículo inspeccionado?		Identificador de producto (# de campo)	Cantidad enviada	# de ID de camión/tráiler	Destino	Persona Responsable (Cargador)
	(✓) si OK o registrar un peligro* y acción correctiva**	(✓) Si está cubierto					

***Inspeccione los vehículos para los siguientes asuntos:**

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Señales de intrusión por plagas | 4. Materiales extraños: estiércol, basura, vidrio, aceite, químicos, escombros vegetales o animales, etc. |
| 2. Daño (p.ej., astillas, hoyos) | 5. Mantenimiento requerido (p.ej., bisagras, cerraduras o aparatos de sujetar cargas) |
| 3. Olores (p.ej., químicos, aceite) | 6. Refrigeración (p.ej., fugas) |

**** Acciones correctivas:** Si cualquier peligro mencionado está identificado, lo siguiente puede considerarse:

- | | | |
|---|----------------------------|-------------|
| A. Denegación de poner la carga en el vehículo | B. Barrer | C. Enjuagar |
| D. Mantenimiento (p.ej. arreglar bisagras, cerraduras o aparatos de sujetar cargas) | E. Lavar/limpiar con jabón | F. Otro |

Canadian Horticultural Council, Combined Vegetable Producer, Storage Intermediary and Packer On-Farm Food Safety Manual, Version 4.0, 2010, Canadian Horticultural Council.

Diario del tratamiento de agua ^{FR}

Nombre de operación: _____

Fecha	Nivel de pH del agua	Tipo de químico usado	Cantidad añadida	Tipo de producto fresco usado en el agua	Iniciales

© Cornell - Food Safety Begins on the Farm Good Agricultural Practices for Fresh Fruits and Vegetables *A Grower's Guide*.
Written and compiled by: Anusuya Rangarajan, Elizabeth A. Bihn, Robert B. Gravani, Donna L. Scott, and Marvin P. Pritts *Field Sanitation and Animal Exclusion*

Inspección, limpieza, mantenimiento y calibración del equipo

Apunte las actividades requeridas a continuación y dé una descripción breve de por qué y cómo realiza la actividad.

Fecha	Empleado que completa la tarea	Equipo en el cual se realiza la actividad	Código de actividad*	Breve descripción de actividad

* **Código de actividad:** 1 - Calibración 2 - Mantenimiento 3 - Arreglo
 4 – Limpieza/ Sanitación 5 - Otro (Especifique) 6 -Inspección

Canadian Horticultural Council, Combined Vegetable Producer, Storage Intermediary and Packer On-Farm Food Safety Manual, Version 4.0, 2010, Canadian Horticultural Council.

Listado de equipo

Nombre de operación: _____

Tipo de equipo	Marca/ Modelo	Condición	Comentarios adicionales (si los hay)	Iniciales
Ejemplo: Tractor	John Deere 30HP	Buena – sin fugas	Arregló tapon con fuga; 10 Dec 2010	djh

Revisado por: _____ Título: _____ Fecha: _____

Parte 3

Instalaciones de Empaque o Embalaje

Recursos

Hoja de trabajo del procedimiento estándar operativo

Diario de capacitación de empleados

Diario de infracciones y acción correctiva

Monitoreo y control de la temperatura del agua

Diario de tratamiento de agua

muestra de la política de empacadora

Diario de limpieza del área de descanso

Diario/Listado de inspección de vehículos de transporte

Formulario de inspección, limpieza, mantenimiento y calibración del equipo

Listado de limpieza, mantenimiento y arreglo de edificios

Procedimiento operativo estándar – HOJA DE TRABAJO

A continuación hay un resumen para un Procedimiento operativo estándar. Por favor conteste todas las preguntas con tantos detalles como sea posible. Si una pregunta no aplica a su procedimiento, por favor especifique "N/A." Ésta no es la única manera de desarrollar sus Procedimientos operativos estándares (SOPs, por sus siglas en inglés). Existen muchos recursos en línea para ayudar con la construcción de los SOPs.

1.0 PROPÓSITO

¿Por qué necesitamos este procedimiento y qué es lo que queremos lograr?

2.0 ALCANCE

¿Cuáles son las áreas a que este procedimiento será aplicado?

3.0 REFERENCIAS

¿Cuáles son los documentos relacionados con este procedimiento?

4.0 DEFINICIONES

¿Hay algunas palabras que debemos definir (acrónimos, términos científicos, lenguaje técnico)?

Diario de capacitación de empleados

Tema de la capacitación: _____

Fecha/Hora de la capacitación:

Instructor:

Ubicación:

Material de capacitación (Por favor adjunte a esta hoja con grapa cualquier material escrito):

Nombre de empleado/visitante (escribir con letra de imprenta)	Firma del empleado
1. _____	_____
2. _____	_____
3. _____	_____
4. _____	_____
5. _____	_____
6. _____	_____
7. _____	_____
8. _____	_____
9. _____	_____
10. _____	_____
11. _____	_____
12. _____	_____
13. _____	_____
14. _____	_____

Diario de desviaciones y acción correctiva

Instrucciones: Introduzca una lista de todas las desviaciones grandes, quejas y su(s) causa(s) relacionada(s), acción(es) correctiva(s), medidas preventivas y procedimientos modificados. Anote que todos los empleados han recibido capacitación en los nuevos procedimientos.

Fecha/ hora de desviación o queja y persona notificada	Desviación grave/ descripción y queja	Acción(es) correctiva(s)	Prevención de repetición (p.ej., capacitación del empleado)	Procedimientos nuevos/ modificados	¿Empleados capacitados en los nuevos/ modificados? (✓)	Firma de persona responsable de la nueva capacitación/ de llevar a cabo procedimiento de desviación

Monitoreo y control de la temperatura del agua

Instrucciones: Si un producto susceptible a la infiltración microbiana (p.ej., tomates) está sumergido en agua mientras se lava (p.ej., tanque, hoyo de inmersión) o pasa por las lavadoras de canales, complete la siguiente tabla para registrar las temperaturas de su agua y producto. **Monitoree cada carga de producto para asegurar que el producto está al menos a 5.5°C ó 10°F más fría que el agua (es decir, el agua está al menos a 5.5°C ó 10°F más cálida del producto).**

Fuente de agua: _____ Método (p.ej., tanque de inmersión): _____

Producto: _____ Mes: _____

Fecha/ hora	Temperatura del agua (°C/°F)	Temperatura del producto (°C/°F)	Diferencia entre las 2 temperaturas	Acción correctiva tomada (p.ej., enfriar producto, detener, etc.)	Persona Responsable

Canadian Horticultural Council, Combined Vegetable Producer, Storage Intermediary and Packer On-Farm Food Safety Manual, Version 4.0, 2010, Canadian Horticultural Council.

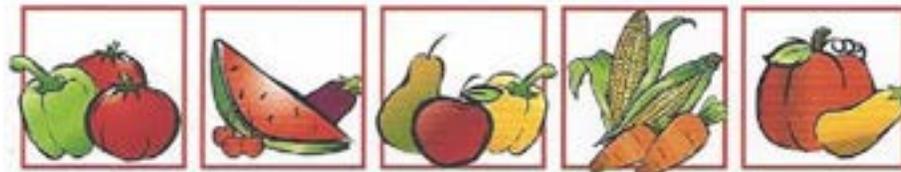
Diario del tratamiento de agua

Nombre de operación: _____

Fecha	Nivel de pH del agua	Tipo de químico usado	Cantidad añadida	Tipo de producto fresco usado en el agua	Iniciales

© Cornell - Food Safety Begins on the Farm Good Agricultural Practices for Fresh Fruits and Vegetables *A Grower's Guide*.
Written and compiled by: Anusuya Rangarajan, Elizabeth A. Bihn, Robert B. Gravani, Donna L. Scott, and Marvin P. Pritts *Field Sanitation and Animal Exclusion*

IMPERIAL'S GARDEN



Normas en la instalación de empaque

Buenas prácticas de higiene y manufactura

Las siguientes buenas prácticas de higiene y manufactura han sido establecidas y comunicadas a todos los empleados como una regulación obligatoria:

- Lavarse y desinfectar bien las manos con jabón y agua tibia antes de empezar a trabajar, después de cada usencia de la estación de trabajo, después de usar el baño y de tomar recesos y en cualquier otro momento en el que las manos puedan haber estado expuestas con el suelo o puedan haberse contaminado.
- Mantener higiene personal adecuada. Mantener el cabello corto o sujetado, uñas cortas y limpias y si no se utilizan guantes, las uñas deben mantenerse libres de esmalte para uñas.
- No se permite fumar, comer o beber en las áreas de trabajo.
- No se permiten objetos personales en las áreas de trabajo (bolsas, carteras, joyas, relojes, artefactos para escuchar música), etc.
- El uso de celulares no está permitido mientras se esté trabajando.
- Usar vestimenta de protección y remover todos los artículos de los bolsillos superiores externos.
- Remover todas las vestimentas y prendas de protección y almacenarlas en el área designada cuando se tomen recesos y antes de usar el baño.
- Todos los cortes y heridas pequeñas deben estar cubiertas con vendaje azul detectable con bandas metálicas a prueba de agua.
- Reportar cualquier cortada y/o enfermedad que pueda presentar un riesgo de contaminación para el producto fresco.
- Cualquier persona que presente ampollas, úlceras, heridas abiertas o que muestren signos de enfermedades que se puedan transmitir por el aire debe excluirse de las actividades (operaciones) que involucren contacto directo e indirecto con los alimentos.
- No se permiten animales .
- No se permiten niños e infantes.

- Los empleados deben mantenerse en sus áreas designadas de trabajo.
- Las cajas de vegetales, cestas y contenedores sólo se deben utilizar para vegetales
 - No provocar contaminación cruzada
 - Marcar con una “X” los contenedores sin usar
 - Los contenedores plásticos no sólidos deben ser utilizados sólo con vegetales.
 - Las cajas y cestas deben estar en las tarimas o paletas en todo momento.

Cuando se esté en contacto directo con el alimento:

- Usar guantes. (Si los guantes son llevados a casa, los empleados deben desecharlos). Sólo utilizar guantes de libres de látex.
 - Usar gorros o redes para el cabello.
 - No se permite el uso de joyas, excepto bandas (anillos) simples de bodas.

Acciones correctivas

Todos los empleados deben seguir las buenas prácticas de higiene y manufactura como reglas obligatorias. Si algún empleado no está cumpliendo o está rompiendo las reglas de seguridad alimentaria, las siguientes acciones correctivas deben ser tomadas por parte del supervisor inmediato:

- Recordar al empleado la regla que está siendo incumplida
- El empleado debe corregir su comportamiento y dejar las instalaciones si no puede cumplir la reglas de seguridad alimentaria (por ejemplo, si no ha reportado que está enfermo).
- Advertencia verbal por no cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria.
- Si es recurrente, una primera advertencia por escrito será emitida.
- Si hay una segunda recurrencia, se emitirá una segunda advertencia por escrito y el empleado será suspendido.
- En caso de una tercera recurrencia, el empleado será terminado (despedido).
- En caso de que un visitante o contratista no esté en cumplimiento, la persona recibirá una advertencia verbal y se le pedirá que tome la acción correctiva de acuerdo a la situación; si la persona no sigue las instrucciones dadas por el supervisor o gerente del área, se le pedirá a la persona que desaloje la instalación.
- Si se encuentran animales alrededor de las instalaciones de empaque, acciones correctivas serán tomadas de acuerdo a las **Reglas en el campo 3.12.2**

Políticas para reportes de enfermedades / Regreso a trabajar

Cuando un empleado reporta una enfermedad/ padecimiento, el supervisor o gerente del área debe llenar un reporte y el empleado será autorizado para regresar a trabajar si:

- El empleado cumple con las buenas prácticas de higiene y manufactura mencionados anteriormente y no se detectan signos de enfermedad y/o
- El empleado presenta una nota del doctor o médico donde se indica que él/ella puede regresar de manera segura a trabajar.

La política de regreso a trabajo ha sido comunicada a todos los empleados como parte del programa de capacitación de las buenas prácticas de manufactura.

Reglas generales para los vidrios

- Todas las luces que se encuentran en las áreas de producción, almacenamiento y mantenimiento están protegidas de alguna manera. Donde se utilicen bombillas cubiertas con Teflon, se deben mantener las copias de las facturas.
- No almacenar artículos de vidrio en las áreas de almacenaje, producción o mantenimiento.
- Los artículos de vidrio son permitidos solo en las áreas de receso, estos no deben entrar en las áreas de producción, almacenamiento o mantenimiento.
- No se permite a los empleados traer vidrio a las áreas de almacenamiento, producción o mantenimiento.
- No se permiten termómetros de vidrio dentro de las áreas de almacenaje y producción.
- Las ventanas dentro de las áreas de producción, almacenamiento y mantenimiento están hechas de plástico o han sido laminadas.
- No existe tragaluz (ventanas en el techo) en la instalación.

Diario de limpieza del área de descanso

Fecha:	Limpiado por:	Suministros rellenados donde sea aplicable:	¿Acciones adicionales necesarias?

Transporte de producto (Del campo a lugar de empaque/ Otro sitio en la granja)

Instrucciones: Complete para todo el producto que está transportado del campo a otro lugar en la granja (no a un cliente). Registrar la identificación de campo.

Mes: _____

Fecha	¿Vehículo inspeccionado?		Identificador de producto (# de campo)	Cantidad enviada	# de ID de camión/tráiler	Destino	Persona Responsable (Cargador)
	(✓) si OK o registrar un peligro* y acción correctiva**	(✓) Si está cubierto					

***Inspeccione los vehículos para los siguientes asuntos:**

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Señales de intrusión por plagas | 4. Materiales extraños: estiércol, basura, vidrio, aceite, químicos, escombros vegetales o animales, etc. |
| 2. Daño (p.ej., astillas, hoyos) | 5. Mantenimiento requerido (p.ej., bisagras, cerraduras o aparatos de sujetar cargas) |
| 3. Olores (p.ej., químicos, aceite) | 6. Refrigeración (p.ej., fugas) |

**** Acciones correctivas:** Si cualquier peligro mencionado está identificado, lo siguiente puede considerarse:

- | | | |
|---|----------------------------|-------------|
| A. Denegación de poner la carga en el vehículo | B. Barrer | C. Enjuagar |
| D. Mantenimiento (p.ej. arreglar bisagras, cerraduras o aparatos de sujetar cargas) | E. Lavar/limpiar con jabón | F. Otro |

Canadian Horticultural Council, Combined Vegetable Producer, Storage Intermediary and Packer On-Farm Food Safety Manual, Version 4.0, 2010, Canadian Horticultural Council.

Inspección, limpieza, mantenimiento y calibración del equipo

Apunte las actividades requeridas a continuación y dé una descripción breve de por qué y cómo realiza la actividad.

Fecha	Empleado que completa la tarea	Equipo en el cual se realiza la actividad	Código de actividad*	Breve descripción de actividad

* **Código de actividad:** 1 - Calibración 2 - Mantenimiento 3 - Arreglo
 4 – Limpieza/ Sanitación 5 - Otro (Especifique) 6 -Inspección

Canadian Horticultural Council, Combined Vegetable Producer, Storage Intermediary and Packer On-Farm Food Safety Manual, Version 4.0, 2010, Canadian Horticultural Council.

Listado de limpieza, mantenimiento y arreglo de edificios [□]

Instrucciones: Se recomienda que se realice una inspección mensualmente tanto del interior como el exterior de sus edificios (p.ej., lugar de empaque, áreas de almacenamiento) (salvo los edificios del almacenamiento de químicos agrícolas) [cuando están siendo usados y donde sea posible (es decir, no en un almacenamiento sellado)] y que se complete el siguiente listado. Ponga **N/A** (no aplica) si ciertas estructuras no aplican a su operación.

Completado por: _____ **Fecha:** _____

Número de ID del edificio/ Nombre: _____

Interior del edificio (estructuras permanentes)	Exterior del edificio (estructuras permanentes)
<ul style="list-style-type: none"> • ___ Ningún hoyo/ grieta/ fuga en el edificio (p.ej., paredes, ventanas, rejillas) • ___ Luces son adecuadas e inastillables • ___ Ninguna fuga ni condensación de la tubería • ___ Drenaje de piso es bueno (piso inclinado, cubierta del desagüe desobstruida) • ___ Pisos, paredes y techos están limpios y libres de basura, derrames, excremento de roedores, etc. • ___ Piso está libre de grietas que podrían contener plagas o escombros • ___ Ventiladores están limpios y libres de polvo • ___ Animales (salvajes o domésticos), plagas (insectos, roedores, etc.) y nidos de aves no están presentes • ___ Todos los materiales están en áreas designadas (p.ej., materiales de empaque y producto) 	<ul style="list-style-type: none"> • ___ Ningún hoyo/ grieta/ fuga en el edificio (p.ej., paredes, ventanas, rejillas) • ___ Todas las ventanas se cierran O tienen rejillas apretadas que están en buena condición • ___ Tira de ½ metro de ancho de perímetro de piedra o grava aplastada O césped corto alrededor del edificio • ___ Ningunas pilas de trastos dentro de 3 metros del edificio (p.ej. maquinaria vieja o no usada, basura) • ___ Las hierbas están controladas • ___ Buen drenaje del terreno alrededor del edificio • ___ Contenedores para basura se vacían a la medida que sea necesario para prevenir la infestación de plagas, y el ambiente alrededor está libre de escombros • ___ Todas las puertas están bien ajustadas • ___ Puertas que pueden cerrar con llave (es decir, para cerrar con llave el almacenamiento cuando no hay supervisión)
	<p>Exterior del edificio (estructuras no permanentes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • ___ Techo o cubierta (es decir, lona/toldo) • ___ Buen drenaje del terreno alrededor del edificio • ___ No existen áreas en donde las plagas puedan vivir/ comer/ esconder dentro de 3 metros de la estructura (p.ej. maquinaria vieja o no usada, basura) • ___ Las hierbas están controladas

Parte 4

Almacenaje y transporte

Recursos

Hoja de trabajo del procedimiento estándar operativo

Diario de capacitación de empleados

Diario de infracciones y acción correctiva

Formulario de inspección, limpieza, mantenimiento y calibración del equipo

Formulario de diario de control de plagas

Programa de limpieza/mantenimiento preventivos

Listado de limpieza, mantenimiento y arreglo de edificios

Diario/Listado de inspección de vehículos de transporte

Diario de la temperatura de la cámara frigorífica

Diario de calibración del termómetro

Monitoreo de la temperatura del vehículo frigorífico

Procedimiento operativo estándar – HOJA DE TRABAJO

A continuación hay un resumen para un Procedimiento operativo estándar. Por favor conteste todas las preguntas con tantos detalles como sea posible. Si una pregunta no aplica a su procedimiento, por favor especifique "N/A." Ésta no es la única manera de desarrollar sus Procedimientos operativos estándares (SOPs, por sus siglas en inglés). Existen muchos recursos en línea para ayudar con la construcción de los SOPs.

1.0 PROPÓSITO

¿Por qué necesitamos este procedimiento y qué es lo que queremos lograr?

2.0 ALCANCE

¿Cuáles son las áreas a que este procedimiento será aplicado?

3.0 REFERENCIAS

¿Cuáles son los documentos relacionados con este procedimiento?

4.0 DEFINICIONES

¿Hay algunas palabras que debemos definir (acrónimos, términos científicos, lenguaje técnico)?

Diario de capacitación de empleados

Tema de la capacitación: _____

Fecha/Hora de la capacitación:

Instructor:

Ubicación:

Material de capacitación (Por favor adjunte a esta hoja con grapa cualquier material escrito):

Nombre de empleado/visitante (escribir con letra de imprenta)	Firma del empleado
1. _____	_____
2. _____	_____
3. _____	_____
4. _____	_____
5. _____	_____
6. _____	_____
7. _____	_____
8. _____	_____
9. _____	_____
10. _____	_____
11. _____	_____
12. _____	_____
13. _____	_____
14. _____	_____

Diario de desviaciones y acción correctiva

Instrucciones: Introduzca una lista de todas las desviaciones grandes, quejas y su(s) causa(s) relacionada(s), acción(es) correctiva(s), medidas preventivas y procedimientos modificados. Anote que todos los empleados han recibido capacitación en los nuevos procedimientos.

Fecha/ hora de desviación o queja y persona notificada	Desviación grave/ descripción y queja	Acción(es) correctiva(s)	Prevención de repetición (p.ej., capacitación del empleado)	Procedimientos nuevos/ modificados	¿Empleados capacitados en los procedimientos nuevos/modificados? (✓)	Firma de persona responsable de la nueva capacitación/ de llevar a cabo procedimiento de desviación

Inspección, limpieza, mantenimiento y calibración del equipo

Apunte las actividades requeridas a continuación y dé una descripción breve de por qué y cómo realiza la actividad.

Fecha	Empleado que completa la tarea	Equipo en el cual se realiza la actividad	Código de actividad*	Breve descripción de actividad

* **Código de actividad:** 1 - Calibración 2 - Mantenimiento 3 - Arreglo
 4 – Limpieza/ Sanitación 5 - Otro (Especifique) 6 -Inspección

Canadian Horticultural Council, Combined Vegetable Producer, Storage Intermediary and Packer On-Farm Food Safety Manual, Version 4.0, 2010, Canadian Horticultural Council.

Diario de control de plagas/ roedores^π

Nombre de operación:

Compañía de plagas/ roedores usada* o usted mismo	Fecha de servicio o acción tomada	Tipo de plaga	Tipo de Control**	Ubicación de las trampas	Trampas revisadas (fecha)	Revisadas por (nombre)	Método de eliminación

*Si usa una compañía para el servicio, adjunte un informe o un recibo de servicio para cada una de sus visitas.

**Incluya el tipo de los métodos de control tales como exclusión, trampas, veneno, repelentes, etc.

^π Michele Schermann, University of Minnesota, FSP4U A Food Safety Plan (Template) for You. <http://safety.cfans.umn.edu/pdfs/FSP4U.pdf>

Programa de limpieza/ mantenimiento preventivo

Use este programa para mantenerse al tanto de la frecuencia de la limpieza y sanitación que cubre todas las superficies que tienen contacto con los alimentos y que no tienen ese contacto en su lugar de empaque incluyendo los pisos, desagües, paredes, techos, equipo de transporte (p.ej. paletas, gato hidráulico para paletas, carritos y montacargas) si aplica, equipo de enfriamiento, aparatos de control de material extraño (si aplica), equipo, herramientas y utensilios que tienen contacto con los alimentos y otras superficies que podrían presentar un riesgo de contaminación.

Área que limpiar/ Mantenimiento preventivo que hacer (p.ej. desagües del piso del lugar de empaque, mantenimiento rutinario de la cinta transportadora, etc.)	Frecuencia (diaria, semanal, mensual, etc.)	Persona(s) responsable(s)

Listado de limpieza, mantenimiento y arreglo de edificios [□]

Instrucciones: Se recomienda que se realice una inspección mensual tanto del interior como el exterior de sus edificios (p.ej., lugar de empaque, áreas de almacenamiento) (salvo los edificios del almacenamiento de químicos agrícolas) [cuando están siendo usados y donde sea posible (es decir, no en un almacenamiento sellado)] y que se complete el siguiente listado. Ponga **N/A** (no aplica) si ciertas estructuras no aplican a su operación.

Completado por: _____ **Fecha:** _____

Número de ID del edificio/ Nombre: _____

<p style="text-align: center;">Interior del edificio (estructuras permanentes)</p>	<p style="text-align: center;">Exterior del edificio (estructuras permanentes)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ___ Ningún hoyo/ grieta/ fuga en el edificio (p.ej., paredes, ventanas, rejillas) • ___ Luces son adecuadas e inastillables • ___ Ninguna fuga ni condensación de la tubería • ___ Drenaje de piso es bueno (piso inclinado, cubierta del desagüe desobstruida) • ___ Pisos, paredes y techos están limpios y libres de basura, derrames, excremento de roedores, etc. • ___ Piso está libre de grietas que podrían contener plagas o escombros • ___ Ventiladores están limpios y libres de polvo • ___ Animales (salvajes o domésticos), plagas (insectos, roedores, etc.) y nidos de aves no están presentes • ___ Todos los materiales están en áreas designadas (p.ej., materiales de empaque y producto) 	<ul style="list-style-type: none"> • ___ Ningún hoyo/ grieta/ fuga en el edificio (p.ej., paredes, ventanas, rejillas) • ___ Todas las ventanas se cierran O tienen rejillas apretadas que están en buena condición • ___ Tira de ½ metro de ancho de perímetro de piedra o grava aplastada O césped corto alrededor del edificio • ___ Ningunas pilas de trastos dentro de 3 metros del edificio (p.ej. maquinaria vieja o no usada, basura) • ___ Las hierbas están controladas • ___ Buen drenaje del terreno alrededor del edificio • ___ Contenedores para basura se vacían a la medida que sea necesario para prevenir la infestación de plagas, y el ambiente alrededor está libre de escombros • ___ Todas las puertas están bien ajustadas • ___ Puertas que pueden cerrar con llave (es decir, para cerrar con llave el almacenamiento cuando no hay supervisión)
	<p style="text-align: center;">Exterior del edificio (estructuras no permanentes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • ___ Techo o cubierta (es decir, lona/toldo) • ___ Buen drenaje del terreno alrededor del edificio • ___ No existen áreas en donde las plagas puedan vivir/ comer/ esconder dentro de 3 metros de la estructura (p.ej. maquinaria vieja o no usada, basura) • ___ Las hierbas están controladas

□ Canadian Horticultural Council, Combined Vegetable Producer, Storage Intermediary and Packer On-Farm Food Safety Manual, Version 4.0, 2010, Canadian Horticultural Council.

Listado de limpieza, mantenimiento y arreglo de edificios

Mantenimiento requerido	Mantenimiento requerido
Si cualquiera de los criterios NO han sido seleccionado (✓), por favor describa el mantenimiento requerido:	Si cualquiera de los criterios NO han sido seleccionado (✓), por favor describa el mantenimiento requerido:
<hr/>	<hr/>
(Use el lado reverso de este Formulario si se necesita más espacio)	(Use el lado reverso de este Formulario si se necesita más espacio)
Fecha y nombre de la persona que completó la tarea:	Fecha y nombre de la persona que completó la tarea:
<hr/>	<hr/>
Fecha y firma de la persona que supervisó la tarea:	Fecha y firma de la persona que supervisó la tarea:
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>

Transporte de producto (Del campo a lugar de empaque/ Otro sitio en la granja)

Instrucciones: Complete para todo el producto que está transportado del campo a otro lugar en la granja (no a un cliente). Registrar la identificación de campo.

Mes: _____

Fecha	¿Vehículo inspeccionado?		Identificador de producto (# de campo)	Cantidad enviada	# de ID de camión/ tráiler	Destino	Persona Responsable (Cargador)
	(✓) si OK o registrar un peligro* y acción correctiva**	(✓) Si está cubierto					

***Inspeccione los vehículos para los siguientes asuntos:**

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Señales de intrusión por plagas | 4. Materiales extraños: estiércol, basura, vidrio, aceite, químicos, escombros vegetales o animales, etc. |
| 2. Daño (p.ej., astillas, hoyos) | 5. Mantenimiento requerido (p.ej., bisagras, cerraduras o aparatos de sujetar cargas) |
| 3. Olores (p.ej., químicos, aceite) | 6. Refrigeración (p.ej., fugas) |

**** Acciones correctivas:** Si cualquier peligro mencionado está identificado, lo siguiente puede considerarse:

- | | | |
|--|-----------------------------------|--------------------|
| A. Denegación de poner la carga en el vehículo | B. Barrer | C. Enjuagar |
| D. Mantenimiento (p.ej. arreglar bisagras, cerraduras o aparatos de sujetar cargas) | E. Lavar/limpiar con jabón | F. Otro |

Canadian Horticultural Council, Combined Vegetable Producer, Storage Intermediary and Packer On-Farm Food Safety Manual, Version 4.0, 2010, Canadian Horticultural Council.

Diario de la temperatura de la cámara frigorífica ^π

Nombre de operación: _____

Número de la cámara frigorífica de almacenamiento: _____ Número del termómetro: _____

Por favor vea la sección de Recursos de proyectos de OFFS (Seguridad alimentaria en la granja) para las instrucciones para calibrar el termómetro en <http://onfarmfoodsafety.org/resources/risk-assessment-resources/>.

Fecha	Fecha termómetro se calibró	Temperatura registrada		Acciones correctivas si necesarias	Resultado de acciones correctivas y fecha completadas	Iniciales
		AM	PM			

^π Michele Schermann, University of Minnesota, FSP4U A Food Safety Plan (Template) for You. <http://safety.cfans.umn.edu/pdfs/FSP4U.pdf>

Diario de la calibración del termómetro ^π

Fecha de la calibración del termómetro:	¿Desviación de 32° F?	Acciones correctivas (si son necesarias):	Resultado de acciones correctivas y fecha completadas	Iniciales

^π Michele Schermann, University of Minnesota, FSP4U A Food Safety Plan (Template) for You.
<http://safety.cfans.umn.edu/pdfs/FSP4U.pdf>

Monitoreo de la temperatura del vehículo frigorífico^π

Nombre de operación: _____

Número de vehículo: _____ Número del termómetro: _____

Por favor vea el plan de seguridad alimentaria para los procedimientos generales del control de temperatura e las instrucciones para la calibración de los termómetros.

Fecha	Producto del transporte	Temperatura requerida	Temperatura actual	Acciones correctivas si son necesarias (p.ej., ¿el vehículo está enfriado de antemano?):	Resultado de acciones correctivas y fecha realizadas:	Iniciales

^π Michele Schermann, University of Minnesota, FSP4U A Food Safety Plan (Template) for You. <http://safety.cfans.umn.edu/pdfs/FSP4U.pdf>



Washington
State Department of
Agriculture

Para más información, visitar la página en línea del
WSDA en el enlace: agr.wa.gov/inspection/GAPGHP

ACCELERANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

